К. Г. Дунцова, Г. П. Станкович

ЭТИКЕТ
за столом

К. Г. Дунцова, Г. П. Станкович

ЭТИКЕТ
за столом



МОСКВА "ЭКОНОМИКА" 1990

ББК 87.717.7
Д83

Д $\frac{3404000000-258}{011(01)-90}$ Без объявления

ISBN 5-282-01293-6

ОТ АВТОРОВ

Как правильно и красиво сидеть за столом во время еды, пользоваться столовыми приборами и посудой и, наконец, как эстетично есть и пить — эти и другие подобные вопросы вовсе непраздные, особенно если учесть, что за последние годы все мы стали много коммуникабельнее, много общаемся с разными людьми, ездим, а значит, и едим вне дома. И как порой неудобно чувствует себя человек, приглашенный на званый вечер или официальный прием, не зная назначения многих из разложенных перед ним приборов. В какую рюмку налить, какой вилкой есть, если их на каждую персону приходится по две или даже по три и все разные — и вот уже утрачено чувство комфортности, а возможно, испорчен весь вечер. Да и дома, в семейном кругу совсем нелишне умело орудовать вилкой и ножом, правильно пользоваться салфеткой и т.д.

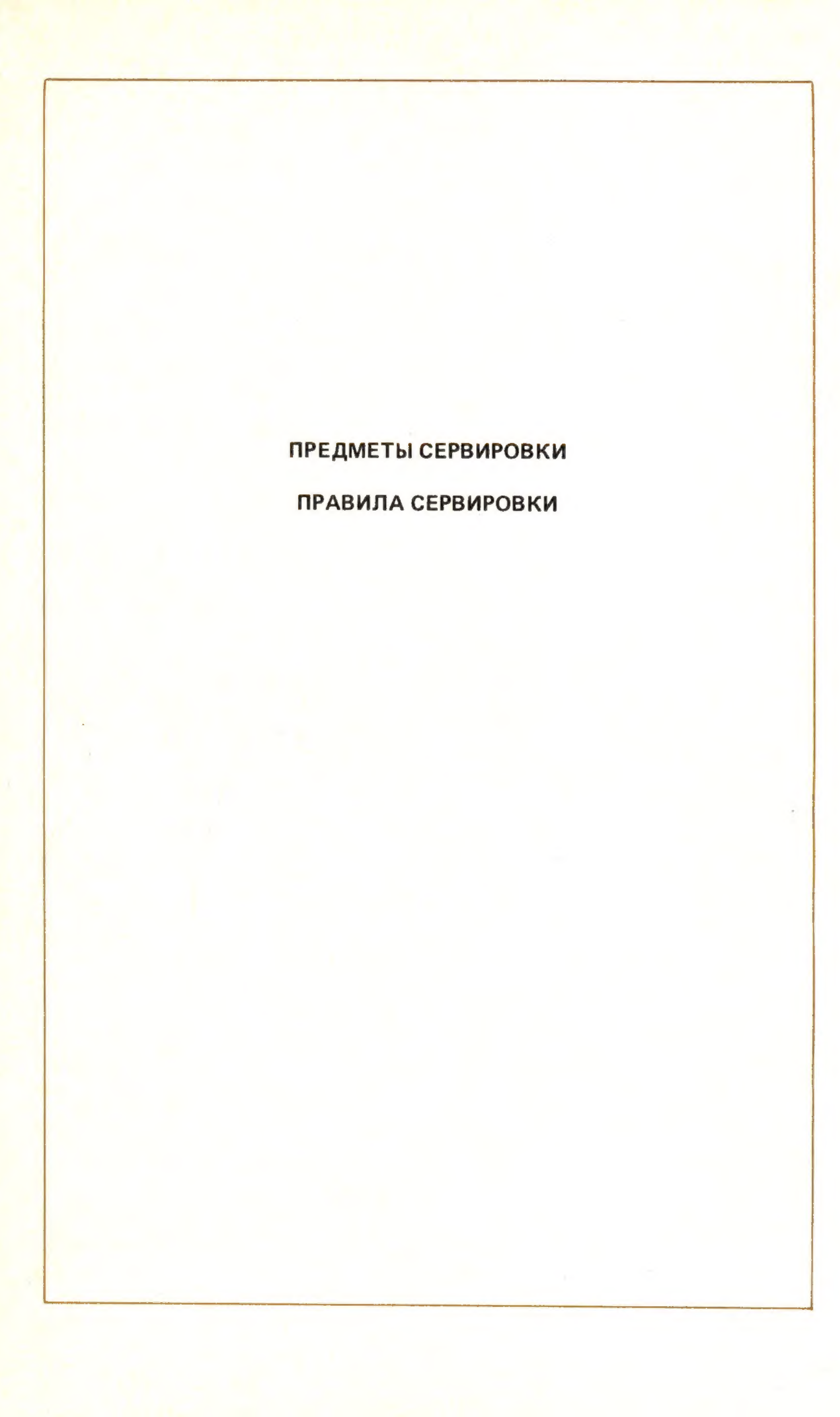
К сожалению, из всех немудреных правил поведения за столом многие усвоили лишь одно — "когда я ем, то глух и нем", а оно, между прочим, не самое главное. Ведь где еще пообщаться с родными и друзьями, как не за обеденным столом.

А вот знать, как правильно расставить на столе кушанья, последовательность их подачи, уметь предупредительно поухаживать за соседкой по столу —

все это для многих из нас загадка. Может, не стоит ее разгадывать, ведь вполне можно обойтись за обедом и без ножа, и без салфетки – достаточно тарелки с ложкой? Что ж, если исходить из этого, то не грех вспомнить времена, когда и тарелки с ложкой были "прихотью", их, как, впрочем, и всю остальную сервировку заменяли нож и большой ломоть хлеба. Но для того и придумали люди столовые приборы и правила поведения, чтобы свободнее и комфортнее чувствовать себя за столом и не мешать другим участникам трапезы.

Очень трудно порой сказать человеку, что он не умеет правильно есть. Такое замечание, сделанное хотя и тактично, часто вызывает обиду. Несомненно, лучше, если человек сам овладеет этой несложной наукой. А помощником и советчиком для него и станет эта небольшая книга. В ней кратко изложено только самое необходимое что должен знать и уметь каждый воспитанный человек.


Сервировка стола

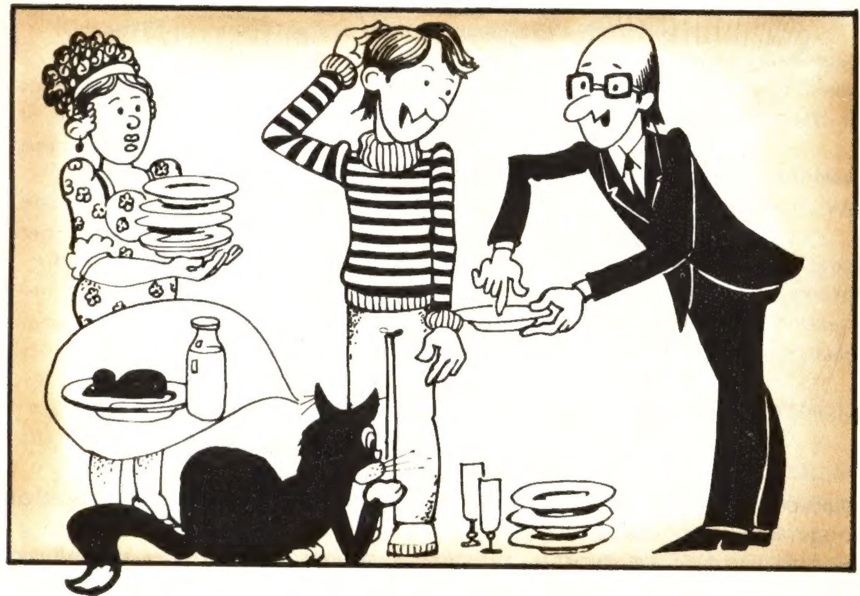


ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ

Предметы сервировки



Чтобы уверенно вести себя за столом, надо прежде всего знать предметы сервировки стола и их назначение. Вот почему именно с рассказа о них мы и начнем.

Посуда. Для еды за столом используют разнообразную фарфоровую или фаянсовую посуду:

закусочные тарелки диаметром 200 мм – для всех холодных и некоторых горячих закусок;

столовые глубокие тарелки (большие диаметром 240 мм и емкостью 500 см^3 и малые диаметром 200 мм и емкостью 300 см^3) – для всех супов и каш, особенно для тех, что подают с молоком или жидким киселем;

бульонные чашки емкостью 250–300 см^3 – для бульонов, пюреобразных и некоторых заправочных супов, которые подают с гарниром, нарезанным небольшими кусочками. Чашки бывают с одной или двумя ручками, расположенными друг против друга;

мелкие столовые тарелки диаметром 240 мм – для всех вторых горячих блюд. В некоторых случаях тарелку подставляют под столовую глубокую тарелку с супом, а на торжественных приемах и банкетах – под

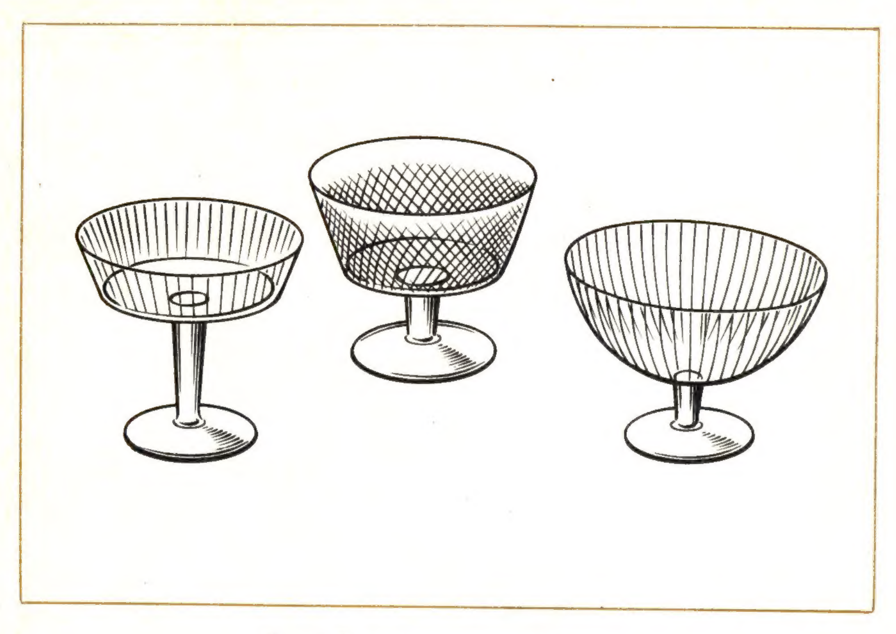


Рис. 1. Виды стеклянных креманок

закусочную тарелку. Под малую столовую тарелку с супом в качестве подставной используют закусочную тарелку;

пирожковые тарелки — для хлеба, булочек, ватрушек, пампушек, гренков и других хлебобулочных изделий, предназначенных каждому участнику застолья. Пирожковые тарелки, если застолье семейное, а не официальное, можно заменить бумажными салфетками;

десертные тарелки (мелкие и глубокие диаметром 200 мм) — для сладких (десертных) блюд. От закусочных малых и глубоких столовых тарелок они отличаются тем, что обычно разрисованы фруктами, ягодами и цветами. На десертных мелких тарелках подают сладкие пироги, фрукты и ягоды, а также различные кондитерские изделия, а на десертных глубоких — так называемые объемные сладкие блюда (например, мусс, самбук) и сладкие каши с фруктами, вареньем и др.

Десертные тарелки вполне можно заменить закусочными и малыми столовыми глубокими тарелками;

креманки — металлические или стеклянные (рис. 1) — для многих сладких блюд (киселей, компотов, фруктов или ягод в сиропе, мороженого и др.). Креманки со сладкими блюдами перед подачей к столу ставят на пирожковые тарелки.

Посуда, о которой мы вкратце рассказали, является основной, и знать о ней и ее назначении просто необходимо каждому культурному человеку.

Существует и другая посуда: в которой готовят, подают блюдо и из которой его едят. Это — однопорционные сковороды, кокильницы, кокотницы, о которых мы расскажем дальше.

Столовые приборы. К основным столовым приборам относятся ножи, вилки и ложки.

Казалось бы, каждый их знает, каждый ими пользуется, но все ли знает и правильно ли пользуется? Проверьте себя.

Каждому ножу соответствует определенная вилка.

При помощи столовых ножа и вилки едят блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из теста (кроме сладких), пироги, кулебяки, блины и др. Кроме этого, кончиком лезвия ножа можно помочь захватить на вилку гарнир.

Столовый нож по размеру соответствует диаметру мелкой столовой тарелки (±1,5–2 см), вилка же по размеру соответствует ножу или может быть немного меньше (рис. 2, *а*).

Рыбные нож и вилка (рис. 2, *б*) необходимы для употребления блюд из рыбы. При отсутствии специальных приборов для рыбы пользуются двумя вилками. Нож и вилка для рыбы несколько меньше столовых. Нож для рыбы тупой, похож не удлиненную лопатку, а вилка имеет четыре укороченных и широких рожка.

При помощи закусочных ножа и вилки (рис. 2, *в*) едят различные закуски — мясные, рыбные, овощные и др.

Десертные нож и вилка (рис. 2, *г*) понадобятся вам для сладких пирогов, некоторых пирожных и тортов, очищенных арбуза и дыни и др.

Ложек для еды, будь то торжественный ужин в ресторане или застолье в семейном кругу, требуется немало. Вот они:

ложка столовая (рис. 3, *а*) — для супов, подаваемых в глубоких тарелках;

ложка десертная (рис. 3, *б*) — для многих сладких блюд, подаваемых в креманках или в глубоких десертных тарелках, а также для супов, подаваемых в бульонных чашках;

ложка чайная (рис. 3, *в*) — для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао), подаваемых в чайных чашках или стаканах. Чайную ложку вполне можно использовать вместо десертной;

ложка кофейная — для черного кофе, подаваемого в кофейной чашке.

Разумеется, все перечисленные приборы являются персональными и при сервировке стола их кладут перед каждым участником застолья.

Стекло (хрусталь). К столу кроме еды традиционно подают различные напитки. Пьют их, как правило, из стеклянной (хрустальной) посуды — рюмок, фужеров, бокалов и стопок (рис. 4).

Каждому напитку соответствует своя посуда:

водочная рюмка емкостью 35–50 см^3 — для крепких спиртных напитков (водки, горьких настоек, наливок), которые обычно подают к различным холодным и горячим закускам;

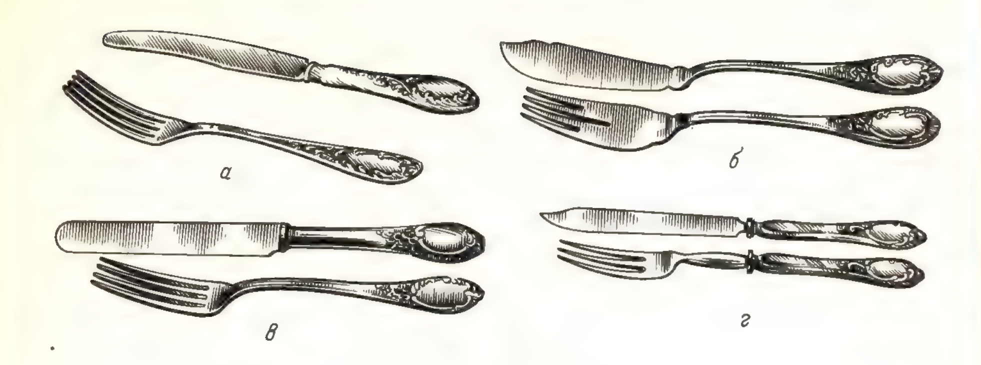


Рис. 2. Ножи и вилки:

а – столовые; *б* – рыбные; *в* – закусочные; *г* – десертные

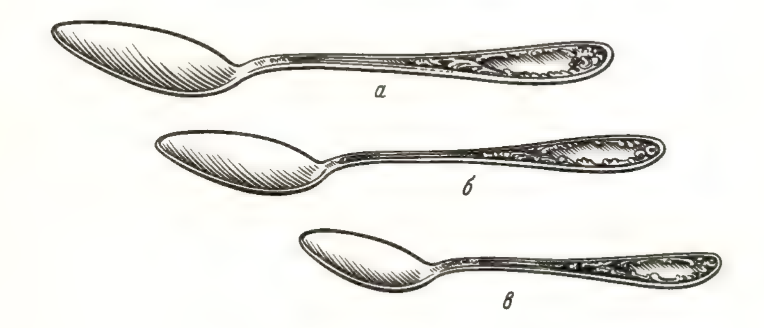


Рис. 3. Ложки:

а – столовая; *б* – десертная; *в* – чайная



Рис. 4. Стеклянная и хрустальная посуда (слева направо): фужер, бокал для шампанского, рюмка для красного вина, рюмка для белого вина (рейнвейная), рюмка для крепкого вина (мадерная), рюмка для водки и водочных изделий, коническая стопка для сока

мадерная рюмка емкостью 50 см^3 — для крепленых вин (мадеры, портвейна и др.), подаваемых к первым блюдам;

рейнвейная рюмка двух типов: обыкновенная емкостью 75 см^3 и из цветного стекла на высокой ножке емкостью 150 см^3 — для натуральных белых вин типа рислинг, подаваемых к рыбным горячим блюдам и некоторым холодным закускам;

лафитная рюмка емкостью 100 см^3 — для натуральных (виноградных) красных вин, подаваемых к горячим мясным блюдам;

бокал для шампанского емкостью 125 см^3, подаваемого к десертным блюдам;

фужер емкостью 200—250 см^3 — для минеральной или фруктовой воды и других безалкогольных напитков;

коньячная рюмка емкостью 15—25 см^3 — для коньяка или рома, подаваемого обычно к кофе. Если к столу подают только коньяк, то его пьют из водочной рюмки;

стопка коническая емкостью 120—150 см^3 — для различных соков и морсов;

стопка цилиндрическая емкостью 250—500 см^3 — для пива и морса.

Нетрудно заметить, что емкость бокала напрямую связана с крепостью напитка: так, чем крепче алкогольный напиток, тем меньше рюмка для его употребления. Кстати, ни один гость не обязан пить: каждый должен быть осторожным и воздержанным, знать, сколько он может выпить, не выходя за рамки приличия и не ставя себя в неудобное положение.

Если предполагается обойтись без алкогольных напитков, то при сервировке стола рюмок, кроме фужеров, на стол не ставят. Рядом с фужером в этом случае ставят коническую или цилиндрическую стопку для различных безалкогольных напитков, ассортимент которых определяется перечнем подаваемых блюд. Для утоления жажды лучше всего подходит газированная или минеральная вода. При этом все безалкогольные напитки подают к столу охлажденными до 8—12^{0}С.

Столовое белье. К столовому белью, которым пользуются все участники застолья, относятся скатерти и салфетки.

Скатерти — чистые, хорошо проглаженные и аккуратно постеленные — придают столу праздничный, торжественный вид. Концы скатерти должны свисать примерно на 25—30 см, а с торцов прямоугольного стола — чуть больше. Одинаково хороши полотняные белые и цветные скатерти. Правда, есть здесь свои традиции: для торжественных случаев рекомендуются белоснежные слегка подкрахмаленные скатерти, а для чайного стола — цветные.

Непременная деталь при сервировке стола, особенно в ресторане, — салфетки. В зависимости от назначения их подразделяют на столовые и чайные. Столовые салфетки размером 46x46 см необходимы за столом практически во всех случаях и только для сервировки стола к чаю рекомендуются так называемые чайные салфетки размером 35x35 см, преимущественно цветные.

Для торжественных застолий предпочтительнее полотняные салфетки, которые в семейном кругу вполне можно заменить бумажными. Их обычно предварительно свертывают треугольником, кладут по 8—10 шт. в салфетницы (предназначенные для этого стеклянные или пластмассовые стаканы) и ставят на стол или раскладывают на находящиеся слева тарелки под хлеб.

Бумажной салфеткой можно пользоваться только один раз, после чего ее нужно скатать в шарик и положить под борт тарелки, а после еды — на тарелку вместе с использованными приборами.

В ресторане, как мы уже говорили, гостям предлагаются только полотняные салфетки. Причем существует множество способов их складывания, что зависит от характера обслуживания. Так, ее можно свернуть вчетверо или сложить в форме конусного колпачка либо конверта. И это не все. Известны и другие приемы складывания салфеток — "парус", "космос", "веер", "тюльпан" и др. Однако во всех случаях соблюдение одного условия является непреложным: салфетка должна быть свернута так, чтобы ее можно было легко развернуть. При этом принимаются во внимание и правила гигиены: чем меньше прикоснутся пальцы официанта к салфетке, тем лучше.

Правила сервировки



Сервировка стола, строго говоря, — это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т. е. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

соответствовать мероприятию — завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т. д.;

строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;

быть эстетичной — гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером;

отражать тематическую направленность застолья, например торжество по поводу дня рождения или встреча Нового года и т. д.;

все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Чтобы научиться правильно и красиво сервировать стол, нужно запомнить многочисленные предметы сервировки, их названия, а главное — назначение. От хозяйки при этом потребуется не только аккуратность, но и художественный вкус, большое желание доставить приятное всем участникам застолья.

Красивая чистая посуда, полный комплект всех необходимых приборов, белоснежное столовое белье помогут вам украсить и сам стол, и все помещение, предназначенное для застолья, создать атмосферу торжественности и уюта, все это — залог хорошего аппетита и настроения.

При сервировке стола рекомендуется соблюдать определенную последовательность:

вначале накрывают стол скатертью;

расставляют тарелки;

раскладывают столовые приборы;

ставят стеклянную (хрустальную) посуду;

раскладывают салфетки;

расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т. д.

Соблюдая столь строгую последовательность, вы не только быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки стола, но и избежите столь неприятной вещи, как бой посуды, особенно хрусталя.

Прежде всего тарелки и столовые приборы нужно хорошенько осмотреть, протереть и даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой.

Скатерть. Хорошо выглаженную скатерть берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола и, опустив на стол, протягивают ее на себя. Образовавшаяся при встряхивании между столом и скатертью воздушная прослойка позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении, чтобы ее центральные (поперечная и продольная) складки легли строго по центру стола. Желательно при этом, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон примерно на 25—30 см: если скатерть будет свисать ниже, то она будет мешать сидящим за столом, а если выше — то будет смотреться неэстетично. Каждый угол скатерти должен опускаться строго против ножек стола и закрывать их.

Не советуем выравнивать скатерть, вытягивая ее за углы или поглаживая руками по ее поверхности. И, конечно, недопустимо накрывать стол плохо отглаженной скатертью.

Тарелки. Итак, стол вы накрыли безупречно чистой и отглаженной скатертью. Теперь приступаете к расстановке тарелок. Строго против каждого стула ставят закусочную тарелку, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до края тарелки составляло примерно 1,5—2 см (рис. 5, *а*).

При сервировке стола по случаю особых торжеств вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них — закусочные тарелки. Чтобы закусочная тарелка не скользила по мелкой столовой, советуем положить между ними салфетку (рис. 5, *б*). При этом нужно соблюдать то же расстояние от края стола до края тарелки, что и при расстановке закусочных тарелок.

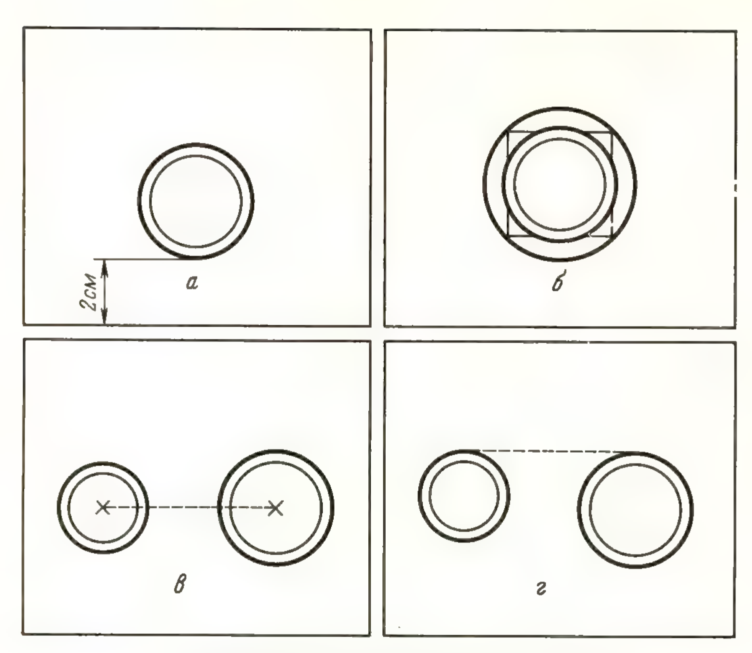


Рис. 5. Варианты сервировки стола тарелками

Затем на расстоянии 5—15 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии (рис. 5, *в*).

В особо торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой (рис. 5, *г*).

Приборы. Количество используемых ножей, вилок и ложек зависит от состава меню завтрака, обеда и ужина. Справа от тарелок (закусочных или мелких столовых) раскладывают ножи в следующем порядке: ближе к тарелке — столовый нож, правее рядом с ним — рыбный нож и последним — закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке (рис. 6, *а*). Если вы намерены подать гостям суп, то между закусочным и рыбным ножами нужно положить ложку (столовую или десертную в зависимости от того, какой суп вы приготовили) носиком вверх. Если рыбного блюда не будет, то ложку кладут между закусочным и столовым ножами.

Слева от тарелок раскладывают соответствующие ножам вилки, причем зубцами вверх, — столовую, рыбную и закусочную (рис. 6, *б*).

Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно 0,5 см.

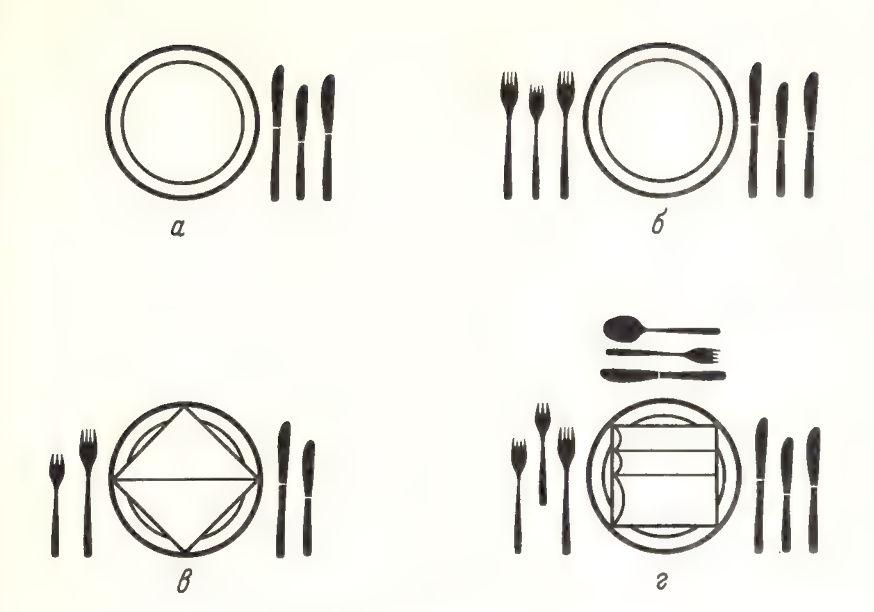


Рис. 6. Схема сервировки стола приборами

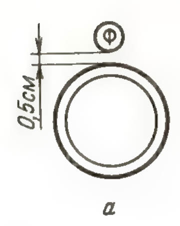
Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, – 1,5–2 см.

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, зависят от предполагаемого меню. Так, если вы намерены подать только холодные закуски, то воспользуйтесь для сервировки только закусочными приборами; если же в меню входят и холодные закуски, и второе горячее мясное блюдо, то для сервировки стола потребуются закусочные и столовые ножи и вилки (рис. 6, *в*).

Если меню включает закуски, два вторых горячих блюда из рыбы и мяса, то стол сервируют закусочными, рыбными и столовыми ножами и вилками (рис. 6, *б*).

Если же меню включает закуски, суп и два вторых горячих блюда из рыбы и мяса, то стол сервируют соответственно закусочными приборами, ложкой (столовой или десертной в зависимости от вида супа), ножами и вилками для рыбы и столовыми ножами и вилками. Десертные приборы раскладывают перед тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке от тарелки к центру стола: нож, вилка, ложка. При этом нож и ложку кладут ручками вправо, а вилку – влево (рис. 6, *г*).

Десертный прибор в зависимости от состава десерта можно использовать не полностью, а частично. Например, если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скажем компот или кисель, то



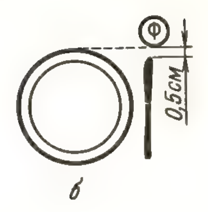


Рис. 7. Центровая и правосторонняя расстановка фужеров

вам понадобятся для сервировки только десертные ложки. Если же вы намерены подать еще и фрукты (яблоки, груши, персики) или какие-либо кондитерские изделия (к примеру, торт "Наполеон"), то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные ножи и вилки. Если десерт состоит только из фруктов или арбуза или дыни, то вместо десертных приборов кладут только десертные нож и вилку.

Стекло (хрусталь). Издавна непременным атрибутом праздничного стола являются различные напитки. Для их употребления используют обычно стеклянную или хрустальную посуду, количество и ассортимент которой зависят от того, какие напитки вы намерены предложить своим гостям.

Если вы предполагаете подать только воду (минеральную или фруктовую) и пиво, то в центре за каждой тарелкой или правее ее, на линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа ставят фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя в первом случае называют центровой (рис. 7, *а*), а во втором — правосторонней (рис. 7, *б*). Если вместо воды вы хотите подать квас или морс, то вместо фужера нужно поставить кружку, повернув ее ручкой вправо.

Для еще одного напитка — водки, или коньяка, или вина, или шампанского — рядом с фужером, справа от него ставят соответствующий напитку предмет сервировки — рюмку или бокал. Для коньяка в данном случае можно поставить водочную рюмку. При наличии кроме воды двух напитков фужер ставят на одну позицию левее центра тарелки, а рядом с ним правее ставят посуду для алкогольных напитков (например, мадерную и водочную рюмки).

На банкетах, например, когда ассортимент напитков весьма внушителен, все последующие предметы из стекла или хрусталя для напитков расставляют во втором ряду, так как ставить в одном ряду более трех предметов не принято (рис. 8).

Такая сервировка, которая называется полной, применима лишь в особо торжественных случаях. Кстати, на таких торжественных обедах, как правило, не подают суп, а стало быть, и крепленое вино к нему. Соответственно из сервировки исключается мадерная рюмка, а на ее место со второго ряда переставляется рюмка рейнвейная.

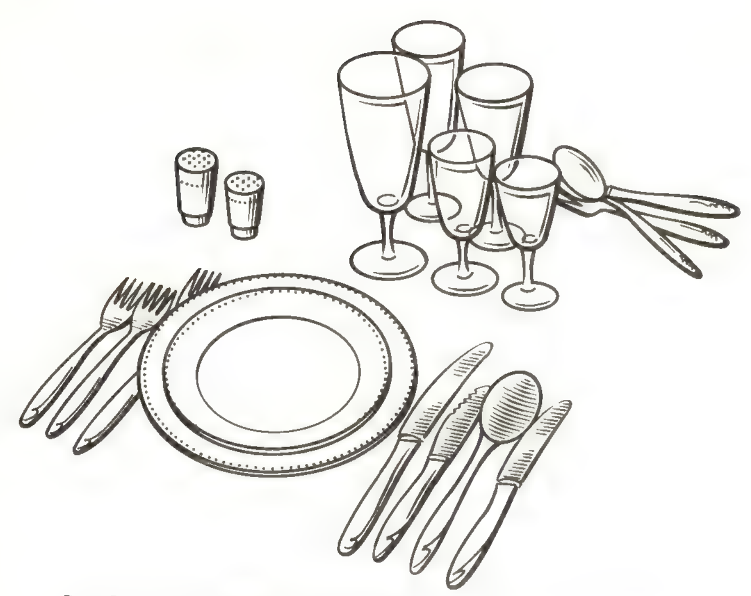


Рис. 8. Полная сервировка стола для одного участника банкета

Центральная и правая схемы сервировки стола стеклом или хрусталем являются основными: именно они наиболее распространены и в нашей стране, и за рубежом.

Расстояние между рюмками, а также между рюмками и тарелкой должно быть не менее 0,5—1 см.

Салфетки. Салфетка — непременный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. А, кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол.

Существует много способов свертывания салфеток, но мы рекомендуем наиболее удобный и простой способ, чтобы как можно меньше прикасаться к ней руками и чтобы в развернутом виде она не выглядела мятой.

При сервировке стола к завтраку или обеду обычно салфетки складывают вчетверо, треугольником, пополам и заворачивают рулетом, что, кстати, не очень трудно, а для торжественного ужина или обеда допустимы более сложные формы складывания салфеток — парусом, колпачком, свечкой и др. (рис. 9) .

Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку.

Можно полотняные салфетки заменить бумажными, разумеется, не разрезая их в целях экономии на части.

Специи, цветы. Итак, салфетки вы положили, теперь нужно выставить на стол приборы со специями — солью, перцем и др., ассортимент

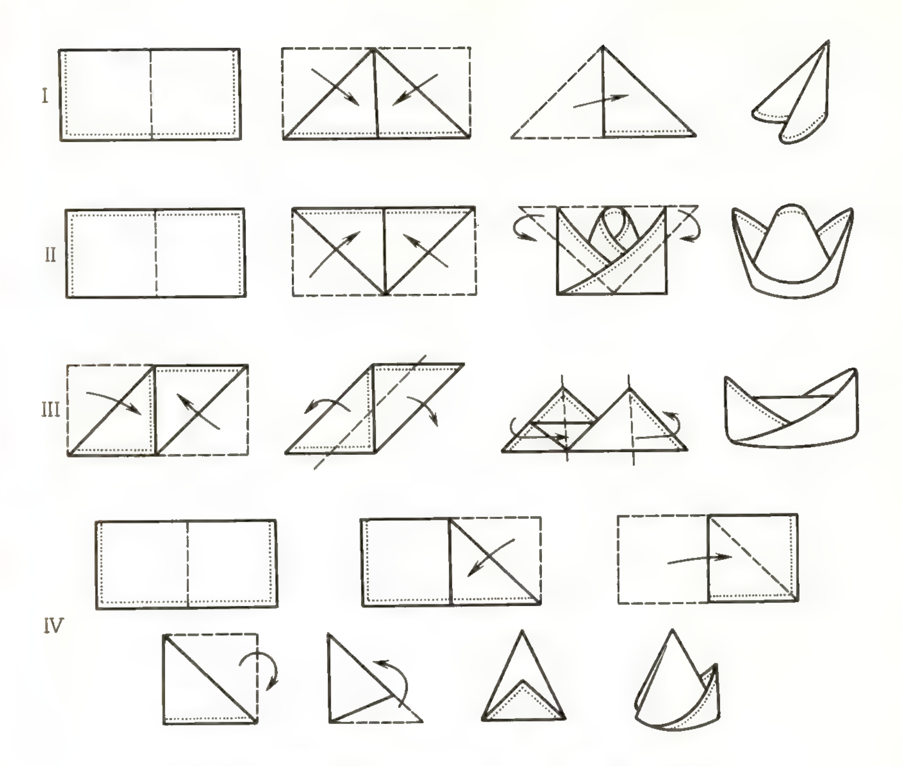


Рис. 9. Варианты складывания полотняных салфеток

которых и наши знания о них с каждым годом расширяются. При этом нужно проверить, чтобы специи были сухими и легко высыпались из мелких отверстий закрытых солонок и перечниц. Отверстия же, через которые специи засыпают, должны быть прочно закрыты пробками.

В торжественных случаях соль и перец ставят в открытых солонках и перечницах, а на каждый прибор кладут ложку выпуклостью вверх.

И закрытые, и открытые приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках или на пирожковой тарелке.

Кстати, насыпать в солонку слишком много соли не следует, иначе переживаний по поводу просыпавшейся соли не избежать.

Мелкая столовая соль , как известно, легко увлажняется. Подавать же на стол такую соль не рекомендуется. Каждой хозяйке пригодятся совсем несложные советы: смешать увлажнившуюся соль с поваренной, так называемой сухой солью или положить в солонку несколько зерен риса.

Если известно, что среди гостей есть любитель горчицы, то прибор с нею (горчицу с ложкой) ставят на стол рядом с солью и перцем. Кстати, в ресторанах прибор с горчицей подают только по желанию коголибо из гостей.

И еще один совет хозяйкам: чтобы горчица не засыхала, в нее рекомендуется добавлять немного молока.

Можно также поставить рядом с приборами со специями флаконы с уксусом, растительным маслом и острыми соусами типа кетчуп.

И здесь не обойтись без советов. Чтобы отличить уксус от подсолнечного масла, добавляют несколько капель красного вина. А чтобы устранить помутнение подсолнечного масла, рекомендуется всыпать в него совсем немного, буквально на кончике ножа, соли.

Прекрасным украшением стола являются цветы. Особенно хороши они утром, как бы приветствуя садящихся за стол с добрым утром и настраивая на добрый лад.

Невысокие вазы со свежими садовыми или полевыми цветами, по 3—7 шт. в каждой, ставят обычно в центре стола, хотя это и необязательно. Ставить вазы с большим букетом цветов не рекомендуется: ведь цветы не должны заслонять собой ни блюда, ни людей, сидящих визави.

Очень хороши так называемые "плавающие" цветы, особенно рекомендуемые для украшения банкетного стола. Для этого невысокие, плоские сосуды наполняют водой и погружают в них только соцветия.

Рядом с приборами юбиляров, почетных гостей можно положить бутоньерки из цветов без резкого запаха. Разумеется, стебли у цветов должны быть сухими, чтобы на скатерти не оставалось пятен.

Заметим, что для украшения стола пригодны любые цветы. Кстати, хороши не только традиционные розы и гвоздики, но и полевые цветы, бесхитростные и неприхотливые, а осенью или зимой вполне можно использовать листья, небольшие веточки с плодами, ветки сосны, ели.


Как вести себя
за столом

ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ

КАК СИДЕТЬ ЗА СТОЛОМ

ПОЛЬЗОВАНИЕ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА

Встреча гостей



Приглашая гостей на завтрак, обед, ужин или чай, как правило, договариваются лично, по телефону или письменно с указанием дня и времени. Делать это рекомендуется за несколько дней, чтобы гости заранее могли подготовиться к встрече. Если по каким-то причинам один из приглашенных не может прийти, он обязан известить об этом хозяев заблаговременно. При этом он вовсе не обязан давать подробных объяснений, а хозяевам лучше не выяснять с пристрастием причину отказа.

Приходить в гости нужно точно в указанное хозяевами время, а лучше раньше на 5—15 мин. Опоздание во все времена считалось довольно грубым нарушением этикета, неприятным для самих хозяев и других гостей. И уж совершенно недопустимо, когда опаздывает, к примеру, сам хозяин.

Опаздывающего гостя можно ждать не более 15 мин и пригласить всех к столу.

Если гости уже сидят за столом, опоздавший должен подойти к хозяйке или хозяину и извиниться. Хозяева при этом не встают со своих мест и не выясняют причину задержки гостя, а лишь указывают ему на его место за столом.

Чтобы создать у гостей хорошее приподнятое настроение, очень важно радушно и приветливо встретить их.

Встречают гостей, как правило, хозяин с хозяйкой или один из них. Здороваясь с гостем, хозяева приветствуют каждого, смотря в глаза, радушной улыбкой. Когда в гости приходят муж с женой, то первой здоровается с хозяевами жена — сначала с хозяином, потом с женой, а затем ее муж — сначала с женой хозяина. Если приглашено много гостей, не обязательно знакомить всех друг с другом: достаточно представить всем вошедшего, назвав его имя, отчество и фамилию. Можно упомянуть при этом "мой сослуживец", "мой старший брат" и т.д.

В свою очередь вновь прибывшему не обязательно здороваться с каждым за руку. Достаточно сделать всем общий поклон головой.

Когда гостей собралось уже более половины, можно предложить им, особенно в жаркую погоду, охлажденные соки, другие прохладительные напитки, коктейли. В это время гости могут в более непринужденной обстановке побеседовать, ближе познакомиться друг с другом.

Кстати, при знакомстве первой протягивает руку женщина. Если же она не протянет руки, не нужно принуждать ее к этому.

Ожидая приглашения к столу, мужчины, за исключением пожилых, как правило, стоят, а женщины могут сидеть.

Когда соберутся все гости, хозяйка или хозяин приглашает их к столу.

Как сидеть за столом



Первой в помещение с накрытым столом входит хозяйка, встает сзади своего стула и рекомендует гостям их места, следя за тем, чтобы рядом с женщиной сидел мужчина. Вовсе не обязательно при этом сажать рядом мужа и жену.

Хозяйка садится за стол первой и приглашает садиться остальных. Вначале садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Для этого мужчина берет за спинку стул, стоящий справа от его стула, отодвигает от стола, несколько развернув его спинкой к себе. Женщина проходит к своему месту и ждет, когда ей пододвинут стул, не сгибая при этом ног. Мужчина осторожно пододвигает к ее ногам стул, говоря "пожалуйста" или "прошу садиться", и только после того, как сядет женщина, садится сам.

Преимущественное внимание за столом мужчина оказывает женщине, сидящей от него справа. Он предлагает ей налить напиток, подать то или иное блюдо, занимает ее беседой.

Сидеть за столом, особенно за праздничным, приходится довольно долго — от 1 до 2 ч, а иногда и дольше. Поэтому с самого начала советуем избрать наиболее удобную, неутомляющую и при этом красивую позу. По этикету рекомендуется сидеть на стуле так, чтобы занимать сиденье стула по возможности полностью, слегка прикасаясь спиной

к спинке стула. Сидеть нужно прямо, но свободно, без напряжения, на расстоянии от края стола, не превышающем ширины четырех пальцев вашей ладони.

Ноги лучше согнуть в коленях под прямым углом, а ступни должны стоять параллельно друг к другу.

Руки до еды или в перерывах между едой нужно держать на коленях или на подлокотниках кресел. Во время еды всегда следует держать локти слегка, без напряжения, прижатыми к туловищу, стараясь при этом работать руками плавно, не задевая соседей.

Как известно, локоть правой руки при отрезании куска мяса, например, а локоть левой — при поднесении вилки ко рту невольно стремятся оторваться от туловища. Если не научиться сдерживать локти, как говорится, "при себе", т.е. слегка прижатыми к туловищу, то вы неизбежно будете мешать своим соседям и справа, и слева, что, конечно, не доставит им ни малейшего удовольствия.

Нельзя не сказать, что научиться сдерживать локти "при себе" довольно трудно, но после некоторых тренировок вполне возможно.

Этикетом не рекомендуется класть на стол локти, да еще подпирать ладонями подбородок или щеки. В любом случае такая поза очень красноречиво на языке жестов свидетельствует о полном безразличии, а иногда и просто о неуважении ко всем присутствующим за столом.

Не рекомендуется держать ноги одна на другой или вытягивать их под столом. В первом случае можно быстро устать, а во втором — задеть соседей, что, конечно, неприемлемо.

Нельзя садиться на край стула, раскачиваться на нем (как на качалке), класть руки на спинки соседних стульев, сидеть вразвалку, чтобы не показаться нескромным, развязным, плохо воспитанным.

Пользование столовыми приборами



Сев за стол, осмотритесь, обратите внимание на то, как сервирован стол. Посуды и приборов вроде бы много, но каждый на своем месте, у каждого своя роль. Прямо перед вами закусочная (или мелкая столовая, а на ней закусочная) тарелка. Слева от нее — пирожковая тарелка или бумажная салфетка. Справа от тарелки — ножи и ложки, а слева — вилки.

Перед тарелкой расположены десертные приборы или один прибор — обычно десертная или чайная ложка.

За десертными приборами стоят фужер и рюмки. На закусочной тарелке лежит салфетка.

Затем ваше внимание привлекут закуски, которые выставлены на стол. Быстро и не очень сосредоточенно рассматривая закуски, вы одновременно прикидываете для себя, какие вы обязательно попробуете, а от каких воздержитесь.

Большое количество различных приборов около вашей тарелки и обилие закусок на столе не должно вас смущать. Напротив, как не порадоваться обильному и вкусному угощению, которым потчует вас радушная хозяйка!

Только невольно возникает вопрос, как правильно пользоваться всеми этими приборами и салфеткой.

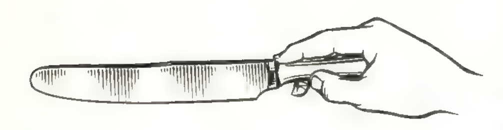


Рис. 10. Так держат столовый нож

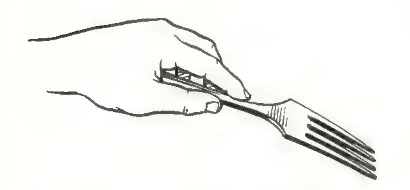


Рис. 11. Так держат вилку

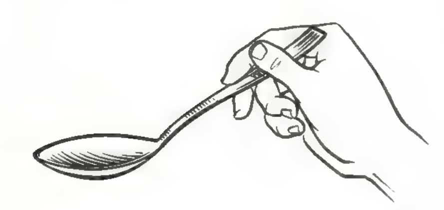


Рис. 12. Так держат ложку

Правильно и умело пользоваться предметами сервировки — это в первую очередь использовать их только по назначению.

Прежде всего нужно запомнить, что все приборы — ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, — левой рукой.

Десертные приборы, расположенные ручками вправо, берут правой рукой, а ручками влево — левой рукой.

Нож рекомендуется держать так, чтобы конец его ручки упирался в ладонь правой руки, средний и большой пальцы нужно держать за бока начала ручки, а указательный палец — на верхней поверхности начала ручки ножа. Этим пальцем ручку ножа прижимают вниз при отрезании нужного куска. Остальные пальцы должны быть несколько согнуты к ладони (рис. 10).

Вилку при пользовании ею рекомендуется держать в левой руке зубцами вниз так, чтобы конец ее ручки слегка упирался в ладонь. Большим и средним пальцами нужно держать вилку за ребро ручки, а указательный палец держать сверху, прижимая ручку вилки вниз. Остальные пальцы нужно слегка согнуть и прижать к ладони (рис. 11).

Мелкие куски пищи, а также некоторые гарниры к мясу или рыбе (картофельное пюре и каши, например) невозможно есть вилкой. В этих случаях ею пользуются как ложкой: переворачивают ее зубцами вверх так, чтобы плоская часть начала ручки вилки лежала на среднем пальце, слегка упираясь концом ручки в основание указательного пальца, указательным пальцем нужно придерживать вилку со своей стороны, а большим — сверху. Остальные пальцы рекомендуется слегка прижать к ладони. Пищу в этих случаях подхватывают на вилку, помогая кончиком лезвия ножа.

Ложку следует держать в правой руке так, чтобы конец ручки ложки лежал на основании указательного пальца, а начало ручки ложки — на среднем пальце. Большим пальцем при этом нужно слегка прижать ручку

сверху к среднему пальцу, а указательным – поддерживать ее сбоку (рис. 12).

Вы прослывете "неудобным и опасным соседом", если будете есть, держа вилку (или нож) не наклонно, а перпендикулярно к тарелке: в таком положении она может соскользнуть и на скатерть полетят капли соуса или жира.

К некоторым блюдам, кусочки от которых легко отделяются вилкой, подают только вилку. В этих случаях ее держат в правой руке.

При правильном обращении с предметами сервировки они предельно облегчат процесс еды, при неумении пользоваться ими все предметы, предназначенные помогать и облегчать прием пищи, становятся обременительными.

Как правильно пользоваться салфеткой. Садясь за стол и увидев на тарелке перед собой красиво свернутую белоснежную салфетку, некоторые испытывают какую-то робость перед ней. Иногда пытаются даже осторожно отложить ее в сторонку, не зная о том, что салфетка столь же необходима, как нож, вилка, ложка, и так же, как они, призвана помочь человеку во время еды.

Мы уже говорили, что хорошо отглаженная и умеренно подкрахмаленная белоснежная салфетка, красиво сложенная, несомненно, украшает стол, придает ему вместе с другими предметами сервировки более торжественный вид. Основное же назначение салфетки состоит в том, чтобы предохранить костюм каждого от попадания случайных брызг, капель, крошек. Ею обтирают также пальцы и губы во время и после еды.

Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.

Закладывать салфетку одним из ее углов или краем за воротник или лацкан пиджака не принято: это и неудобно, и неэстетично.

Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.

Для обтирания губ салфетку берут с колен двумя руками, укорачивают путем перевертывания ее концов в ладони и, приложив середину к губам, промокают их о верхнюю половину салфетки. Вытирать губы путем скользящих движений по ним салфеткой некрасиво.

Совершенно недопустимо использовать салфетку вместо носового платка или в качестве полотенца для сильно испачканных рук.

Не полагается, сев за стол, пристально разглядывать приборы и посуду, а затем салфеткой протирать их, если вы вдруг заметили какое-то пятнышко. Этим вы обидите хозяев, усомнившись в их чистоплотности.

По окончании еды салфетку не следует тщательно складывать, пытаясь придать ей прежний вид, а просто аккуратно положить справа от своей тарелки. Не рекомендуется также вешать ее на спинку стула или класть на его сиденье.

Если салфетка случайно упала с колен на пол, не следует огорчаться: попросите дать вам чистую, поскольку пользоваться салфеткой, поднятой с пола, конечно, нельзя.

Застольная беседа



Бесспорно, главным в застолье является еда. Да и само слово ''застольничать'', по В.И.Далю, значит ''сидеть за столом, за обедом, пировать, столовать''. Однако редкая трапеза обходится без доброжелательной беседы, которая призвана украсить застолье, сделать его более содержательным, интересным и приятным. Неспешный, задушевный разговор за столом создает особый настрой, сближает всех присутствующих.

Застольная беседа может быть общей, когда в ней принимают участие все присутствующие, или частной, т.е. между соседями или несколькими участниками. Лучше, конечно, не затрагивать в беседах за столом серьезных тем, требующих глубокого и вдумчивого размышления, чтобы не утомлять гостей и не отрывать их надолго от кушаний.

По этикету не рекомендуется начинать беседу при подаче и употреблении горячих блюд, чтобы они не остывали и не теряли при этом своих вкусовых качеств. Как правило, в основном гости беседуют во время подачи и употребления холодных блюд и закусок, а также десерта, чая или кофе.

При этом рекомендуем избегать тем, которые могут испортить аппетит и настроение всем или даже одному из сидящих за столом. Вот эти так называемые запретные темы: о болезнях, методах их лечения и страданиях, которые они доставляют, или замечания о несвежести и плохом качестве одного из поданных блюд. И уж совершенно недопустимы нелестные замечания, насмешки, высказанные вслух, по поводу туалета, макияжа, украшений какой-либо из дам или высмеивание кого-либо из гостей.

Увы, многие любят поговорить за праздничным столом о служебных проблемах. А ведь если бы рабочие наши проблемы обсуждались не за рюмкой вина, а на рабочем месте, на совещаниях или собраниях, то и дела наши, наверное, шли бы лучше. А за столом советуем отключиться от напряжения будней и отдыхать весело и непринужденно.

Нужно стремиться не спорить за столом, а уж если споров избежать не удалось, то хозяину или хозяйке следует тактично перевести разговор на другую тему. Кстати, именно хозяева обычно предлагают темы для застолья, а наметить их можно заранее, предвидя, какие наиболее заинтересуют гостей. Чтобы гости не испытывали чувства неловкости, не стоит рассказывать за столом неприличные анекдоты, а тем более сплетничать.

Неэтично двум подружкам шептаться за общим столом и вообще в обществе. При этом недопустимо поворачиваться к собеседнице всем корпусом, так как к вашему другому соседу вы повернетесь спиной, а это просто неприлично.

Разговор должен вестись вполголоса (но не шепотом), чтобы не мешать другим.

Каждый из собеседников должен помнить, что беседа — это не монолог, а поэтому следует дать возможность высказаться и другим.

Умение выслушивать внимательно и доброжелательно — качество, необходимое любому собеседнику, кстати, довольно редкое. Однако не рекомендуется им злоупотреблять: всякому терпению приходит конец.

Следует также всегда избегать излишней болтливости и очень громких разговоров за столом.

Стало традицией произносить за праздничным столом здравицы. Причем первым это должен сделать хозяин дома, где собрались гости. Он может произнести тост за здоровье своего гостя. Кстати, если хозяин произносит тост в честь какой-нибудь гостьи, то в течение вечера он должен уделить внимание и всем остальным дамам, конечно, если гостей немного.

Гости же, как правило, провозглашают тост только в честь "виновника" торжества. Если был провозглашен тост за хозяина, то нельзя забыть и хозяйку.

Во время произнесения тостов все присутствующие, демонстрируя свое уважение к произносящему тост и к тому, к кому он обращен, пре-

кращают еду и разговоры между собой, положив столовые приборы на борт тарелки, и внимательно слушают говорящего.

На торжественных приемах мужчины выслушивают тосты, как правило, стоя. Женщинам вставать не обязательно.

Если произносящий тост уже с самого начала своего выступления приподнял свой бокал с вином до уровня груди, то и все мужчины встают также с поднятыми бокалами. Если же тостующий начал свой тост, не поднимая бокала, то остальные мужчины выслушивают тост также без бокалов в руках, поднимая их лишь после того, когда тостующий поднимет свой бокал (обычно в конце тоста).

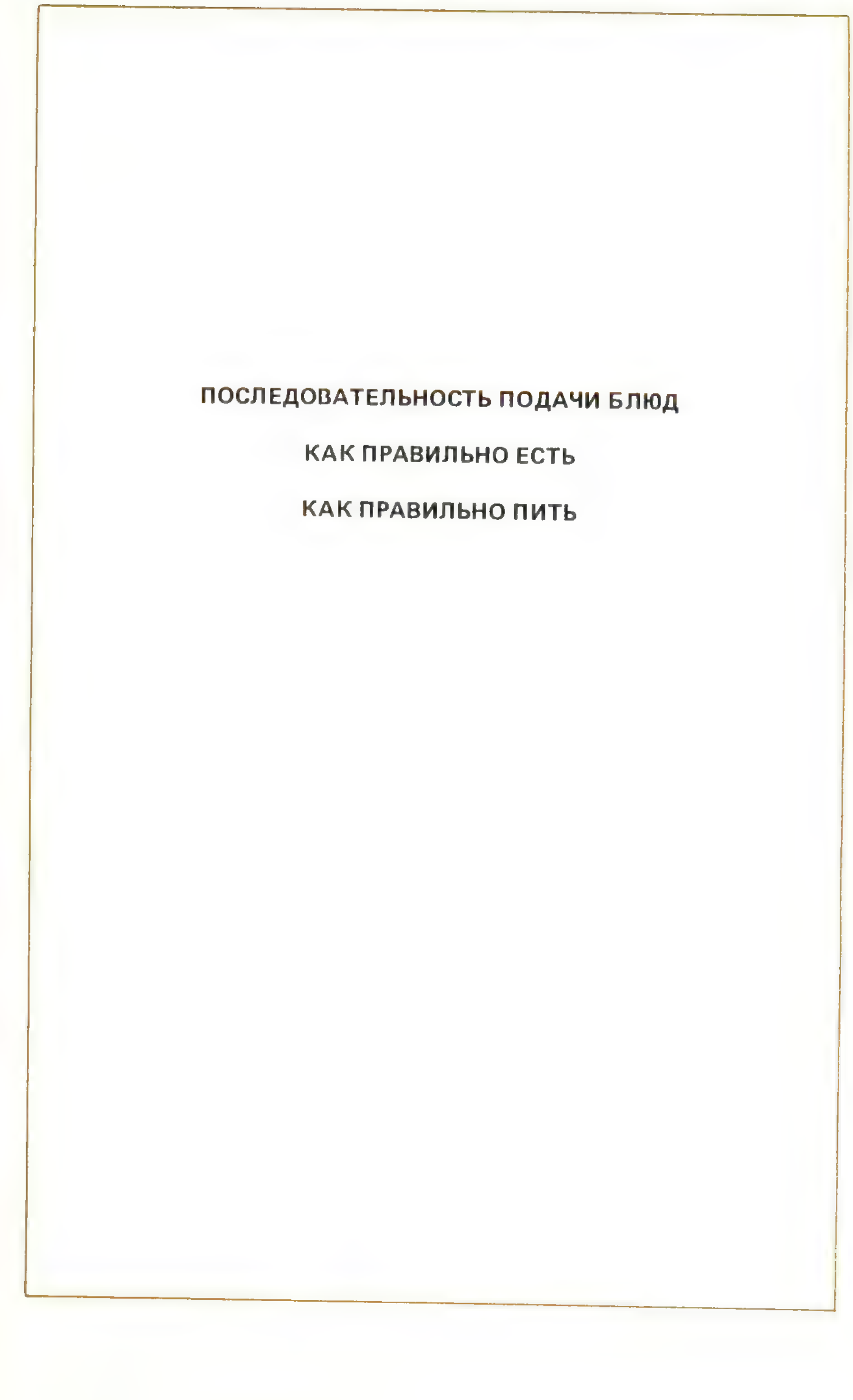
Хозяева стола должны заботливо угощать гостей, но делать это ненавязчиво, а очень тактично.

Убедившись, что гости поели, первыми встают из-за стола хозяева, подавая тем самым пример остальным.

Не следует уходить сразу же после ужина, как бы подчеркивая тем самым, что только само застолье и заслуживает внимания.

Прощаясь с хозяевами, гости благодарят их за прекрасно проведенное время и вкусное угощение.


Этикет еды

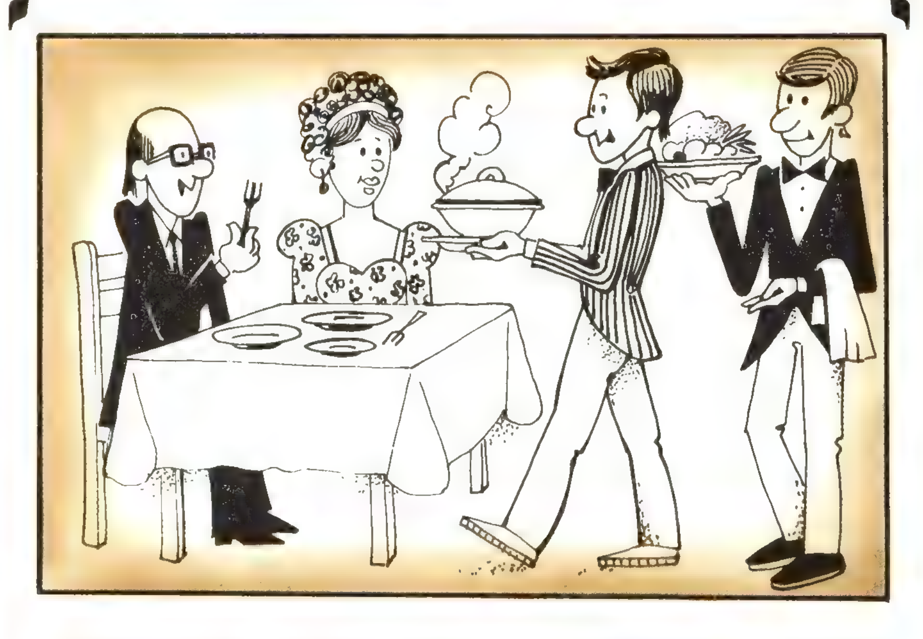


ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДАЧИ БЛЮД

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ

КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ

Последовательность подачи блюд



Воспитанный и культурный человек, сидя за столом, всегда стремится не досаждать сидящим рядом с ним, а проявлять по отношению к ним внимание и предупредительность, столь необходимые в общении не только за столом, но и в любой ситуации. Итак, недопустимо во время еды чавкать, приоткрывать губы при пережевывании пищи, хлюпать, втягивая в себя жидкость с конца ложки, разговаривать с полным ртом, словом, есть торопливо, небрежно и неаккуратно, как будто это последняя трапеза в вашей жизни. Чтобы не вызвать неприятных ощущений и раздражения у сидящих вместе с вами, есть и действовать приборами следует бесшумно.

При этом различные кушанья едят по-разному. На этот счет существуют общепринятые правила этикета. Вот некоторые из них.

Каждый должен знать, в какой последовательности рекомендуется есть те или иные закуски и блюда, как и чем перекладывать различные кушанья из общих блюд (салатников, ваз и др.) в свою тарелку. К тому же нужно уметь правильно и красиво есть.

В какой же последовательности следует есть различные кушанья? Природа одарила человека пятью основными органами чувств: зрением, обонянием, вкусом, слухом и осязанием. Благодаря им человек спосо-

бен ощутить все прелести и недостатки окружающего его мира. Относиться к этим богатствам нужно очень бережно, так как потеря даже одного из них делает человека несчастным.

В процессе еды участвуют все названные нами органы чувств, и все они в той или иной мере способствуют развитию аппетита. В самом деле, благодаря зрению мы видим, как красиво оформлено блюдо, из каких продуктов оно приготовлено; обоняние позволяет нам почувствовать запах, аромат блюда; вкус дает возможность ощутить вкус пищи (сладкая, соленая, кислая); с помощью осязания можно определить степень жесткости или мягкости продукта. Слух же необходим для поддержания беседы за столом.

Как известно, положительные восприятия усиливают, а отрицательные — уменьшают и даже подавляют аппетит. Не случайно поэтому все кулинары при изготовлении блюд особое внимание уделяют их оформлению, вкусу, аромату. Не случайна также рекомендация не отвлекаться во время еды, чтобы не ослабить работу участвующих в этом процессе органов чувств, что в конечном счете снижает усвояемость пищи.

Нужно научиться есть так, чтобы в течение всего праздничного застолья поддерживать аппетит и получать удовольствие и от еды, и от общения за столом. Представьте, во многом это зависит от последовательности употребления многочисленных закусок и блюд, выставленных для угощения, а также от количества съеденного. Не советуем увлекаться одними только закусками: ведь по количеству ножей, вилок и ложек возле вашей тарелки вы уже догадались, что после закусок последуют и другие блюда. Этикетом рекомендуется такая последовательность подачи блюд: вначале предлагают холодную закуску (или закуски), за ней следует горячая закуска, а после них — первое блюдо, например суп, затем — вторые горячие блюда (вначале рыбное, а уж потом мясное) и, наконец, десерт — сладкое блюдо, а за ним фрукты.

Разумеется, само меню может меняться, но последовательность подачи блюд должна оставаться неизменной. Если из меню исключить, например, горячую закуску, суп и горячее рыбное блюдо, последовательность подачи блюд останется прежней, т.е. после холодной закуски подают второе горячее мясное блюдо, а затем десерт.

Как правило, в особо торжественных случаях участникам застолья предлагают большое количество холодных закусок из рыбы, мяса, овощей и других продуктов.

Холодные закуски и блюда рекомендуется употреблять в следующем порядке:

рыбные закуски и блюда — икра зернистая, икра паюсная; рыба малосольная (семга, кета, балык), отварная, заливная, фаршированная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия (рыба холодного и горячего копчения) и закусочные консервы; сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; салаты рыбные;

мясные закуски и блюда — мясо отварное, мясо заливное, студень, мясо фаршированное, шпигованное, мясо жареное, мясная гастрономия (колбасы, копчености), холодные птица и дичь; мясные салаты;

овощные и грибные закуски — свежие и консервированные овощи, фаршированный перец, баклажаны;

молочные закуски — различные сыры.

Свежие овощи (помидоры, огурцы, редис) и консервированные (корнишоны, пикули, патиссоны и др.), маринованные и соленые грибы, а также сливочное масло можно употреблять и как самостоятельную закуску, и с любой другой закуской.

В некоторых странах, во Франции например, сыры предлагают перед десертом.

Итак, поистине неисчерпаемо разнообразие холодных закусок и блюд. Здесь необходимо запомнить главное, а именно: очередность их употребления. Вначале идут рыбные, затем — мясные, овощные, молочно-кислые.

Разумеется, за столом каждый ест только те закуски, которые ему нравятся, а не все те, что выставлены на столе. Если не хотите рыбных закусок, начинайте с мясных, но только уж не возвращайтесь после них к рыбным.

Сумбурная еда, когда, не соблюдая очередности, едят все подряд — сначала мясо, затем рыбу, потом снова мясо и т.п., неизбежно приводит к притуплению чувства вкуса и быстрой потере аппетита. И тогда уже и все последующие блюда не в радость, и все торжество насмарку.

Перекладывание кушаний в тарелку. Итак, на столе множество блюд, но как переправить их в свою тарелку? Перекладывать кушанья из общего блюда следует только прибором — ложкой, вилкой, лопаточкой и др., специально положенным в салатник, лоток с закуской. Положив в свою тарелку часть закуски, прибор нужно тут же положить обратно. В противном случае вы лишите остальных участников застолья возможности попробовать это кушанье, а себя поставите в нелепое положение.

Недопустимо перекладывать пищу из общих блюд к себе в тарелку персональными приборами: это и неудобно, и негигиенично.

Как же переложить кушанье из общего блюда в тарелку? Как мы уже знаем, мужчины за столом ухаживают за дамами. Итак, мужчина, согласовав с дамой, сидящей справа от него, что она желает съесть, берет левой рукой блюдо с закуской за край и подносит его к тарелке дамы так, чтобы край блюда был чуть-чуть выше ее тарелки, а затем, взяв в правую руку прибор для перекладывания, кладет желаемую закуску на ее тарелку. Только после этого он может положить закуску и себе, держа блюдо с закуской уже над своей тарелкой. Затем, положив прибор для перекладывания на блюдо, ставит его на место. Впрочем, жен-

щина может при желании и сама переложить кушанье к себе в тарелку. При этом она просит мужчину слева подать ей то или иное блюдо и, как только он поднесет его к ее тарелке, берет правой рукой прибор для перекладывания, кладет себе в тарелку это кушанье и возвращает прибор на блюдо, а мужчина после этого возвращает его на место. Ну, а если блюдо с закуской очень тяжелое? В этом случае вовсе не обязательно мужчине демонстрировать свои способности в поднятии тяжестей. Все обстоит значительно проще. Так, мужчина левой рукой берет тарелку сидящей от него справа дамы, подносит ее к блюду с кушаньем так, чтобы край ее был чуть под краем блюда. Правой рукой берет соответствующий прибор и перекладывает часть кушанья в тарелку и аккуратно ставит ее перед дамой. Затем то же проделывает и для себя.

Во всех случаях, когда вы берете что-либо из общего блюда, не следует привередливо перебирать куски или порции, стараясь выбрать какой получше, а взять тот, что расположен с краю или сверху. При этом вначале следует переложить основной продукт, а затем гарнир и соус.

Если вы захотели сделать себе бутерброд, то и в этом случае не следует отступать от общего правила. Прежде чем намазать хлеб маслом, икрой или паштетом, например, эти продукты нужно переложить из общего блюда к себе в тарелку, а уж потом распоряжаться ими по своему усмотрению.

Как и во многих правилах, в том, о котором мы рассказываем, есть исключения. Действительно, не все кушанья перекладываются в тарелку гостя специальным прибором. Так, хлеб, пирожки, печенье, целые, а не нарезанные фрукты, помидоры и огурцы, а также сахар (если не поданы щипчики) принято брать ... руками.

Это исключение, кстати, вполне разумно: ведь эти продукты не нужно отделять друг от друга ножом или вилкой; руками при этом дотрагиваются лишь только до того из них, который приглянулся, и, кроме того, руки при этом не испачкаешь.

В заключение хотелось бы затронуть и такой достаточно щепетильный вопрос: "Какое количество того или иного кушанья можно переложить из общего блюда к себе в тарелку?" Ограничений здесь, конечно, нет, и все же разумнее прикинуть для себя, а хватит ли кушанья остальным, если и все сидящие за столом возьмут себе столько же, сколько и вы? Эта мгновенная прикидка поможет вам принять верное решение.

И еще один вопрос. Удобно ли второй раз взять понравившееся кушанье? — Вполне.

Как правильно есть



Некоторые считают, что правила хорошего тона требуют оставлять на тарелке хотя бы маленький кусочек кушанья, даже если оно и понравилось. Это ошибочное убеждение; любое блюдо нужно доедать до конца, а тем более если оно пришлось по душе. Только так вы доставите удовольствие хозяевам.

Однако нельзя здесь и переусердствовать: вылизывать или вымазывать тарелку после съеденного блюда куском хлеба совершенно недопустимо.

Если вам не понравилось какое-либо из предложенных блюд, можете не есть его. При этом, разумеется, не следует вслух высказывать свое мнение или подозрение, всем своим видом выражая неудовольствие, так как и хозяйку огорчите, и испортите аппетит сотрапезникам.

Всеми приборами следует пользоваться в строгом соответствии с их назначением. Не рекомендуется, к примеру, использовать нож как лопатку и накладывать им на вилку гарнир.

Совершенно недопустимо есть с ножа: это не только некрасиво, но и небезопасно.

После еды нож и вилку следует положить на тарелку параллельно друг другу, ручками немного влево.

Не следует, не приступив еще к трапезе, брать в руки приборы, складывать и перекладывать их по-своему: это проявление неуважения к хозяевам.

Постарайтесь привести себя в порядок до того, как сели за праздничный стол, чтобы за столом не поправлять прическу, не подкрашивать губы, не сдувать пушинки с себя или соседей и т. д.

Хлеб. Небольшие кусочки хлеба отламывают от ломтика (или булочки) пальцами левой руки и направляют в рот. При этом вилку кладут зубцами на край тарелки, а нож остается в правой руке. Значит, ваш хлеб, положенный на пирожковую тарелку или салфетку, всегда находится слева, а хлеб, лежащий справа от вас, принадлежит вашей соседке (соседу). Не забывайте об этом и старайтесь не брать хлеб правой рукой — так вы поставите в неловкое положение и себя, и соседку.

По правилам этикета не рекомендуется откусывать кусочки хлеба от целого ломтя; вряд ли кому понравится собирать с колен падающие при этом крошки хлеба.

Закуски. Начнем с холодных закусок. Почти все холодные закуски, будь то рыбные, мясные или овощные, переложенные на вашу закусочную тарелку, едят при помощи ножа и вилки. Ножом вы отрезаете от рыбы, мяса или овощей небольшой кусочек, придерживая его вилкой, а затем накалываете на вилку и направляете в рот.

Икру — зернистую или паюсную — чаще всего едят со сливочным маслом. Поэтому на тарелку берут и то, и другое. Взяв в левую руку кусочек хлеба, ножом, держа его в правой руке, накладывают на хлеб немного масла, а на него — икру. Подготовленный таким образом небольшой бутерброд левой рукой направляют в рот. Затем эту операцию повторяют. Можно есть икру и так: ломтик хлеба (или половину) кладут на тарелку рядом с икрой и маслом. Придерживая хлеб указательным и большим пальцами левой руки, делают бутерброд, а затем отрезают от него по небольшому кусочку, накалывают его на вилку и направляют в рот. Так же едят паюсную икру, икру из баклажанов, кабачков и др.

Большинство горячих закусок подают в той посуде, в которой они были приготовлены: в кокильницах — в виде металлической створки раковины с ручкой, кокотницах — 100-граммовых кастрюльках с длинной ручкой и порционных сковородах с двумя противоположно расположенными ручками.

Кокиль в кокильницах, кокот в кокотницах или солянку (мясную или рыбную) в порционной сковороде ставят на пирожковые или закусочные тарелки и подают каждому гостю так, чтобы ручка кокильницы или кокотницы была слева от сидящего за столом. При этом на ручки кокотницы и кокильницы во избежание ожогов надевают так называемые папильотки. Папильотка для кокотницы представляет собой бумажную трубку с разрезанным и красиво завернутым концом, а для кокильницы — трехугольный бумажный колпачок.

Рядом с кокилем или кокотом кладут прибор для еды: к кокилю — вилочку, к кокоту — кофейную или чайную ложку, ручки которых должны быть повернуты вправо.

Солянку в порционной сковороде, так же как и яичницу, едят закусочными вилками с ножом.

Суп. Его едят из глубоких столовых тарелок. Вместе с тем бульоны, пюреобразные супы и некоторые заправочные супы, в которых гарнир нарезан небольшими кусочками, можно есть из бульонных чашек.

Бульон с пирожком или с гренками едят из бульонной чашки, поставленной на блюдце. .Ручка чашки при этом должна быть справа, а пирожок — слева.

Бульоны из чашки едят десертной ложкой, держа ее в правой руке. Вначале нужно убедиться, не очень ли бульон горяч. Для этого рекомендуется захватить ложкой немного бульона и осторожно попробовать. Если бульон окажется очень горячим, не следует активно помешивать ложкой или дуть на него, вовсю стараясь его охладить. Лучше немного подождать. Вначале бульон едят ложкой, а затем, положив ложку на блюдце и взяв правой рукой чашку за ручку, понемногу отпивают как чай. Пирожок или гренок держат большим и указательным пальцами левой руки и откусывают от него по кусочку, запивая бульоном. Если бульон подан в чашке с двуми ручками, то есть его следует ложкой.

Супы-пюре, бульоны с гарниром (яйцом, овощами, запеканкой и др.) и некоторые заправочные супы едят также из бульонных чашек десертной ложкой. При этом чашку с блюдцем ставят перед гостем ручкой влево. Едят такие супы только ложкой.

От хлеба отламывают левой рукой по небольшому кусочку.

Заправочные супы — щи, борщи, рассольники, солянки, овощные супы, супы с макаронами, вермишелью, лапшой и др. — составляют особую гордость русской кухни. Едят их из глубоких столовых тарелок столовой ложкой.

При этом ложкой черпают справа налево или от себя. Итак, зачерпнув ложкой немного супа, донышком ложки следует коснуться края тарелки, сняв таким образом все капли на нем, после чего ложку направляют боковой частью в рот. Капусту или макароны, чтобы они не свисали с ложки, нужно предварительно осторожно разделить концом ложки на части.

При доедании супа тарелку следует наклонять от себя. Впрочем, лучше и вовсе не доедать суп до конца, а оставить немного в тарелке.

Перед тем, как съесть суп, вспомните три правила, знание которых необходимо. Вот они. Не рекомендуется: 1) набрав целую ложку супа, съедать ее содержимое в два, а то и в три приема — следует брать в ложку столько супа, сколько можно съесть за один прием; 2) наклоняться и нагибать голову к ложке супа — при этом придется прихлебы-

вать, поскольку жидкость вверх сама не польется; 3) при доедании супа наклонять тарелку на себя.

Блюда из рыбы. Порционные куски отварной или жареной рыбы частиковых пород, предварительно разделенные на филе (без костей и кожи), а также порционные куски рыбы осетровых пород с гарниром едят при помощи рыбной вилки и рыбного ножа. Придерживая кусок рыбы концом ножа, вилкой отделяют от него по небольшому кусочку. Если рыба рассыпается, то вилкой можно воспользоваться как ложкой, т.е. повернуть ее зубцами вверх и при помощи ножа положить на нее кусочки рыбы.

Если нож для рыбы не подан, то можно воспользоваться двумя вилками: правой – для отделения костей, а левой – для отправления кусочков рыбы в рот.

Частиковую рыбу, приготовленную с костями и нарезанную порционными кусками или целиком (мелкий карп, вобла, карась, линь и др.), есть следует особенно осторожно, чтобы не поперхнуться случайно косточкой. Едят отварную или жареную и запеченную рыбу с костями также рыбными ножом и вилкой, а если они не поданы — столовыми приборами (ножом и вилкой).

Отварную или жареную рыбу, приготовленную с костями и нарезанную на порционные куски, есть рекомендуется так: вначале отделить от скелета верхнюю часть филе, съесть ее, затем отделить позвоночник и косточки, отложить их в сторону, после чего съесть вторую часть филе. Затем, переставив нож левее, вилкой (рожками) стянуть со следующих ребер мякоть и съесть, не забывая про гарнир. Если вместе с мякотью снимется 1—2 реберные косточки, их вилкой при помощи ножа нужно положить на противоположный край тарелки. Съев реберную мякоть рыбы, следует повернуть кусок рыбы (а не тарелку) спинкой к себе и начать есть мякоть спинки. Для этого при помощи ножа и вилки нужно снять мякоть спинки или часть ее с хребтовой кости. Затем с левой стороны спинки на расстоянии примерно 1—1,5 см от ее края нажимают концом ножа на мякоть спинки так, чтобы косточки были прижаты им к тарелке, но без особых усилий, а вилкой от ножа влево стягивают мякоть с косточек. Выступившие из-под ножа косточки при помощи вилки кладут на край тарелки. Съев мякоть спинки, нужно перевернуть кусок рыбы при помощи ножа и вилки нижней частью вверх и есть ее, так же снимая мякоть с костей.

Рыбу, поданную целой тушкой, едят так же, как нарезанную порционными кусками.

Если вы ели рыбу правильно, на вашей тарелке останутся скелет из позвоночной, хребтовой и реберных костей и несколько мелких косточек из спинной части рыбы.

Мясные блюда. Все мясные блюда, приготовленные из говядины, свинины, баранины, а также из птицы и дичи, по способам их употребления можно условно разделить на следующие группы:

1) мясные блюда — отварное, жареное или тушеное мясо, нарезанное порционными кусками по 100—200 г каждый (например, бифштекс, свиные или бараньи отбивные котлеты и др.), с различными гарнирами;

2) мясные соусные блюда — мясо, нарезанное небольшими кусочками и тушенное в соусе (гуляш, азу, бефстроганов и др.), подаваемое с различными гарнирами;

3) мясные блюда из рубленого мяса или котлетной массы (котлеты, биточки, шницели и др.), приготовленные из различных видов мясопродуктов, подаваемые с гарнирами;

4) блюда из птицы и дичи (жареная или отварная курица, котлеты по-киевски и др.).

Все мясные горячие блюда подают на мелких столовых тарелках. Едят их при помощи столовых ножа и вилки.

Мясные блюда, нарезанные порционными кусками, политые соусом или растопленным сливочным маслом, с гарниром подают на подогретой мелкой столовой тарелке. Это кушанье начинают есть с основного продукта, т.е. с мяса, отрезая от него небольшие кусочки.

Тем, кто любит есть мясо с горчицей, нужно положить желаемое количество горчицы специальной ложечкой, а не своим ножом, на край тарелки. Затем, наколов вилкой кусочек отрезанного мяса, на кончик ножа следует взять немного горчицы и положить ее на мясо.

Не рекомендуется: сразу же разрезать весь кусок мяса на маленькие кусочки, так как оно быстро остынет и станет невкусным и неаппетитным; обмакивать отрезанный кусочек мяса в горчицу; вначале съесть мясо, а затем гарнир или наоборот.

Мясные соусные блюда подают на мелких столовых тарелках и едят их при помощи столовых ножа и вилки. Мелкие кусочки мяса и гарнира, которые невозможно наколоть вилкой, берут при помощи ножа и захватывают на вилку.

А как же быть с соусом? По мере необходимости следует левой рукой отломить небольшой кусочек хлеба и, положив его в тарелку, при помощи ножа и вилки пропитать соусом, а затем вилкой подать в рот. Причем соус рекомендуется есть таким образом вместе с мясом и гарниром.

Если соусное блюдо, например рагу, приготовлено с косточками, то каждый кусок при помощи ножа и вилки вначале освобождают от косточки, срезая мякоть ножом или придерживая его за косточку, мякоть снимают вилкой. Затем косточку берут при помощи ножа на вилку и кладут на край тарелки, а мякоть едят, как и обычный кусочек мяса, при помощи ножа и вилки.

Не рекомендуется: накрошить в тарелку несколько кусочков хлеба, смешать его с соусным блюдом, а затем есть, или съедать соус тогда, когда мясо и гарнир уже съедены.

Рубленые мясные блюда — котлеты, шницели, биточки, тефтели, бифштексы и др. — едят обычно при помощи вилки, держа ее в правой руке.

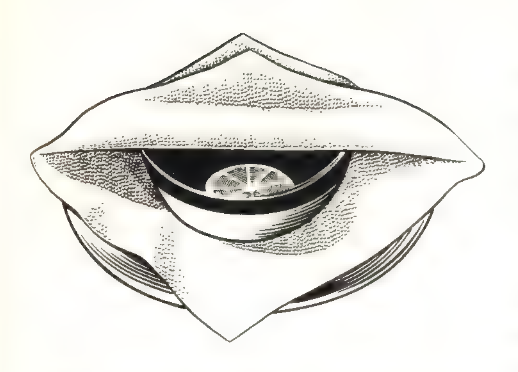


Рис. 13. Подача чашки с водой для ополаскивания пальцев

Так же едят и запеканки, рулеты, яичницы, отварные и жареные овощи и котлеты и биточки из рыбы и овощей. В ресторанах к этим блюдам нередко подают и нож.

Блюда из птицы и дичи довольно часто присутствуют в меню праздничных обедов. Однако не все с уверенностью могут сказать, что знают, как правильно их есть. Нужно ли с начала до конца пользоваться ножом и вилкой или допускается обходиться без них? Правильно то, что разумно, удобно и красиво. Правилами этикета предусмотрены два способа употребления птицы и дичи.

В первом случае к столу каждому из гостей не подают полоскательницу для ополаскивания пальцев. Соответственно птицу и дичь при этом едят только с помощью столовых ножа и вилки, осторожно срезая мякоть с косточек, чему научиться довольно несложно.

Во втором случае справа от каждого сидящего ставят в салфетке полоскательницу с теплой водой, подкисленной ломтиком лимона (рис. 13). Тогда основную мякоть срезают с косточек и едят при помощи ножа и вилки, а косточку с оставшимся небольшим количеством мяса допускается взять большим и указательным пальцами правой руки и аккуратно съесть мясо. После этого косточку нужно положить на край тарелки, а пальцы сполоснуть в полоскательнице и вытереть салфеткой.

Цыпленок табака — это целый цыпленок или его половина, жаренный с обеих сторон под грузом, распластанный и отбитый тяпкой. Подают его в натуральном виде на мелкой столовой тарелке. Отдельно слева от сидящего в соуснике, поставленном на пирожковую тарелку, с чайной ложкой, положенной ручкой вправо, подают чесночный соус (чесночную настойку на воде или бульоне). Правее ставят стеклянный или хрустальный салатник с гарниром — шинкованным репчатым или зеленым луком, свежими или маринованными огурцами и помидорами, патиссонами или пикулями. Сверху на гарнир кладут ложку для перекладывания.

Есть цыпленка табака рекомендуется в следующем порядке. Левой рукой вы берете за ручку соусник, а правой набираете чайной ложкой соус и поливаете им цыпленка. Поставив соусник и чайную ложку на место, левой рукой берете салатник с гарниром и соответствующей ложкой перекладываете часть гарнира на край своей тарелки, сбоку. В процессе еды гарнир и соус можно добавлять.

Поставив салатник с ложкой на место, вы начинаете есть. Прежде всего при помощи столового ножа и вилки нужно отделить от цыпленка крылышко или ножку и, понемногу срезая с нее мякоть, съесть ее при помощи вилки и ножа. Одновременно едите и гарнир. Если в качестве гарнира поданы, к примеру, маринованные огурцы, то от огурца каждый раз следует отрезать по небольшому кусочку, а не разрезать его весь сразу. После того, как мякоть цыпленка с крылышка и ножки съедена, а косточки при помощи ножа и вилки переложены на край тарелки, причем дальний от сидящего, приступаете к филейной части, грудке, последовательно отрезая от нее маленькие кусочки и не забывая про гарнир.

Как видите, цыпленка табака едят непременно при помощи ножа и вилки, а не руками.

При этом вовсе не обязательно стремиться полностью очистить все косточки: ничего страшного нет в том, что на косточках останется немного мяса.

Если к цыпленку вам подали полоскательницу (вазочку) с подкисленной водой для ополаскивания пальцев рук, то после того, как с косточки съедена при помощи ножа и вилки основная часть мякоти, допускается взять ее за кончик двумя пальцами и доесть мясо без ножа и вилки, а затем осторожно ополоснуть в вазочке пальцы, аккуратно шевеля их, и вытереть салфеткой.

Котлеты по-киевски готовят из тонко отбитого куриного филе с косточкой. На котлету, приготовленную в ресторане, с правой стороны обычно надевают папильотку. Котлета эта начинена фаршем, в качестве фарша — сливочное масло. В этом-то и состоит трудность: как съесть котлету, чтобы не разбрызгать находящееся в ней масло.

Нельзя взять котлету за папильотку и, поднеся ко рту, откусывать от нее. Это не красиво. Кроме того, косточка с папильоткой под тяжестью котлеты может отломиться, что доставит вам и соседям массу неприятностей.

Чтобы масло не брызнуло на вас или, что совсем плохо, на соседа, следует в месте, где папильотка соприкасается с котлетой, придержать ее ножом за косточку, а зубцами вилки осторожно проколоть котлету рядом с ножом, чтобы масло постепенно вытекло. Вилку при этом нужно немного наклонить от себя. Затем с левого конца котлеты, придерживая ее вилкой, нужно аккуратно отрезать по кусочку, следя за тем, чтобы масло вытекало потихоньку, а не фонтаном.

Когда всю котлету съедят почти до косточки с папильоткой, оставшуюся часть мякоти можно доесть, взяв пальцами правой руки за папильотку и поднеся косточку ко рту.

Десертные блюда. Компоты, кисели, мороженое, желе, кремы и др. подают в креманках (вазочках), которые ставят на пирожковую тарелку. Едят их десертной или чайной ложкой. Казалось бы, все просто. Однако и здесь есть свои особенности, о которых нельзя не упомянуть.

Компот из вишни или из черешни с косточками едят из креманки или вазочки, захватывая ложкой вместе с жидкостью и ягоды. Косточку от вишни (черешни и др.) выплевывают на кончик ложки и перекладывают на подставную (пирожковую) тарелку, а не в креманку. Когда в креманке останется совсем немного жидкости, креманку можно наклонить левой рукой от себя и ложкой захватить остаток, а лучше и вовсе не допивать его. Допивать остаток компота как из чашки недопустимо. Когда весь компот будет съеден, ложку нужно положить на тарелку, а не оставлять в креманке.

Перед вами на пирожковой тарелке креманка или вазочка с шариками мороженого (пломбира), а в верхнем шарике два печенья, сбоку на тарелке — чайная или десертная ложка. Печенье следует взять двумя пальцами левой руки и есть вместе с мороженым. Если вам не хочется печенья, то можно переложить его на пирожковую тарелку. Мороженое отламывают ложкой от шарика, разминают, чтобы оно немного растаяло, и, взяв на кончик ложки, отправляют в рот. Ложка всякий раз должна оставаться почти чистой. По мере того как мороженое будет понемногу таять,дозу можно увеличивать.

Ни в коем случае не допускается брать на ложку большой кусок мороженого и обсасывать его, пока оно, наконец, не растает. Следует брать на ложку ровно столько мороженого, сколько можно сразу взять в рот.

Арбуз подают чаще всего разрезанным на ломти с коркой. На тарелку ломоть арбуза кладут мякотью к себе, а коркой — от себя. Едят его при помощи ножа и вилки небольшими кусочками, предварительно освободив кончиком ножа каждый отрезанный кусочек от семечек.

Лучше подать арбуз на десертных тарелках ломтями, очищенными от корки. Едят его также при помощи ножа и вилки.

Ломоть арбуза с коркой берут из общего блюда одной или двумя руками, после чего пальцы вытирают салфеткой.

Дыню, нарезанную на ломти с кожицей и очищенную от семян, кладут на тарелку кожицей вниз. Вытирают пальцы салфеткой. Придерживая вилкой ломоть, мякоть нарезают ножом в нескольких местах до корки, а затем, срезав с корки и отрезая по небольшому кусочку, вилкой направляют его в рот. Можно вначале мякоть ломтя дыни целиком срезать с корки, а затем есть, отрезая от мякоти по небольшому кусочку и беря его вилкой.

К арбузу или к дыне часто подают в креманке сахарную пудру и чайную ложку. При желании можно взять левой рукой креманку, а правой ложку, набрать пудру, посыпать ею арбуз или дыню и поставить креманку с пудрой и ложкой на место.

Не рекомендуется разрезать ломти арбуза или дыни на небольшие куски с коркой, а потом брать поочередно каждый кусок рукой и съедать мякоть с корки, выплевывая при этом семечки арбуза на тарелку.

Фрукты и ягоды. Яблоко берут из общей вазы в левую руку и ножом над тарелкой срезают кожицу, начиная от плодоножки. Срезанную кожицу ножом вы отодвигаете на край тарелки (дальний от вас), а очищенное яблоко кладете на середину тарелки. Вытерев левую руку салфеткой, при помощи ножа и вилки разрезаете яблоко пополам Одну половину яблока откладываете чуть в сторону, а вторую разрезаете на четвертушки. Придерживая четвертушку вилкой, ножом вырезаете сердцевину и кладете ее на срезанную кожицу. Затем при помощи ножа и вилки съедаете очищенную четвертушку и переходите к следующей, а затем и к половинке, обрабатывая их так же, как и первую.

Точно так едят и груши.

Персик берут из вазы рукой и над тарелкой очищают при помощи ножа ту часть кожицы, которая свободно снимается. Очищенную кожицу концом ножа сдвигают на край тарелки, а очищенный персик кладут на середину тарелки. Придерживая персик вилкой, осторожно разрезаете его почти пополам, стараясь, чтобы нож не наткнулся на середину косточки и одна из половинок плода не соскользнула с тарелки. Половинку персика косточки едите не целиком, а отрезая от нее по кусочку. После этого, придерживая вторую половину персика вилкой, удаляете из нее кончиком ножа косточку и, отодвинув ее на край тарелки, съедаете и эту часть персика так же, как и первую.

Промытую и очищенную от венчиков клубнику подают каждому гостю в креманках (вазочках) или глубоких десертных тарелках.

Отдельно в вазочке подают сахар, а лучше — сахарную пудру. Не забудьте подать и чайную ложку для перекладывания сахара в тарелку с клубникой и стакан (стопку) холодного молока или сливок, поставив его на пирожковую тарелку. Посыпанную сахаром клубнику едят десертной ложкой, запивая ее по желанию молоком или сливками.

Клубнику, поданную с сахаром и сметаной, или сливками, или молоком, не следует раздавливать на тарелке: это и неэстетично, и небезопасно.

Вишню с веточкой перекладывают из общей вазы к себе в тарелку ложкой или рукой, беря вишню только за веточки. Едят ее так. Взяв за веточку вишню кончиками пальцев правой руки (большого и указательного), направляют ее в рот. Придерживая ягоду во рту, веточку отрывают и кладут на край тарелки. Съев мякоть вишни, косточку незаметно выплевывают в кулак и перекладывают на край тарелки.

Вишню без веточек подают каждому гостю в креманках (вазочках), поставленных на подставную (пирожковую) тарелку. Едят вишню при помощи ложки и тогда уже косточки выплевывают на ложку, а затем перекладывают на подставную тарелку.

Точно так же едят и черешню.

Виноград берут не приборами, а руками. Двумя пальцами придерживают кисть и поочередно отрывают ягоды. Оставшиеся во рту косточки осторожно выплевывают в руку и откладывают на край тарелки, хотя принято съедать виноград целиком.

Тем, кто по каким-либо причинам не может есть виноград с кожицей, лучше и вовсе не угощаться им в обществе.

Иногда виноград каждому гостю подают без веточек в креманках (вазочках или на тарелках). В этом случае его едят чайной или десертной ложкой. Косточки при этом осторожно сплевывают на кончик ложки, а затем перекладывают на подставную тарелку, а если таковой нет, то на край своей тарелки.

Апельсин берут в левую руку и над тарелкой срезают ножом кожицу со стороны цветоножки. После этого ножом делают круговые надрезы кожицы, не надрезая ее со стороны плодоножки. Чем больше будет надрезов, тем легче очистится апельсин. После этого апельсин кладут на середину тарелки и, придерживая рукой, раскрывают кожицу до плодоножки по разрезам. Таким образом у вас получается в середине очищенный апельсин, а по бокам лепестки кожицы в виде цветка. Затем, обтерев пальцы рук о салфетку, берете в руки нож и вилку, отделяете при помощи их дольку апельсина и, если она достаточно велика, отрезаете половинку, освобождаете концом ножа от семечек, вилкой направляете в рот. Если случайно в рот попадет семечко, его удаляют изо рта на кончик вилки и переносят на край тарелки.

Как вы убедились, очищать апельсин очень сложно. Поэтому советуем вам воспользоваться наиболее простым способом. Вначале нужно надрезать кожуру крестообразно, затем снять ее, а сам апельсин разделить на дольки.

Мандарины едят так: берут левой рукой, а правой очищают над тарелкой от кожицы. Затем отделяют дольки и едят, не пользуясь приборами.

Ананас подают очищенным от кожицы и сердцевины и нарезанным кружками или дольками. Отдельно можно подать сахар или сахарную пудру.

Едят ананас при помощи ножа и вилки.

Ананас в сиропе, нарезанный дольками, подают каждому в креманках или вазочках, а едят его чайной или десертной ложкой.

Бананы подают к столу со срезанными кончиками. Взяв банан за плодоножку левой рукой, правой рукой при помощи ножа, а можно и без него, очищают от кожицы и кладут его на середину тарелки, а кожицу — на край тарелки. Мякоть банана едят при помощи ножа и вилки, отрезая кружочками.

Торты и пирожные. Торты подают к столу в вазах или на блюдах, заранее нарезав их на куски, которые перекладывают на тарелку кондитерской лопаточкой. Пирожные также подают в вазах или на блюдах

и перекладывают каждому в тарелку кондитерской лопаточкой или щипцами.

Бисквитные торты и пирожные, как правило, едят чайной ложкой, и только некоторые сорта бисквитных пирожных берут двумя пальцами левой руки и осторожно откусывают небольшие кусочки.

Песочные, а также слоеные торты и пирожные едят при помощи ножа и вилки, осторожно отрезая от них небольшие кусочки и подавая в рот вилкой.

Твердые миндальные пирожные едят, держа их двумя пальцами левой руки и осторожно откусывая небольшими кусочками.

Пирожные "Эклер" и "Буше" можно есть так же, как и миндальные, а также при помощи ножа и вилки.

И еще несколько общих правил поведения за столом, усвоить которые необходимо каждому.

Жевать пищу можно только бесшумно и, конечно, не торопясь, особенно за праздничным столом.

Держаться следует по возможности прямо, а не наклоняться близко к столу над тарелкой.

Когда вы берете фужер или хлеб, то вилку и нож нужно положить на тарелку крест-накрест, причем вилку выпуклой частью вверх, а нож – острием влево. Можно также положить приборы на тарелку так, чтобы их ручки опирались на стол, следя, однако, за тем, чтобы приборы не соскользнули на скатерть. По окончании еды приборы следует положить на тарелку параллельно друг другу ручками вправо.

Как правильно пить






Все напитки по температуре их употребления делятся на горячие и холодные.

Горячие напитки. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао, шоколад. Готовят их по-разному. Так, если какао и шоколад варят, доводя до кипения, то чай и кофе ни в коем случае нельзя кипятить, так как они при кипячении становятся мутными и теряют свой аромат и вкус. Вот почему вместо выражений "вскипятить чай" и "сварить кофе" лучше сказать "приготовить чай или кофе", что ближе к истине.

Температура воды в момент заваривания чая или кофе не должна превышать 96^0С.

Чай подают в чашках, поставленных на блюдца, или в стаканах, вставленных в подстаканчики и поставленных на пирожковую тарелку. Наливают чай так, чтобы от поверхности чая до края чашки или стакана было расстояние примерно 0,5—1 см.

Положив на каждое блюдце (или тарелку) чайную ложку ручкой в противоположную сторону ручке чашки или подстаканника, чашки с чаем ставят перед каждым сидящим за столом так, чтобы ручка чашки или подстаканника была обращена влево.

На стол к чаю ставят сахарницу с сахаром и щипчиками или ложкой для перекладывания сахара в чашку (стакан); вазу с вареньем (или медом, джемом и др.), рядом с которой ставят стопку розеток (обычно по числу присутствующих за столом) и кладут ложку для перекладывания варенья в розетки.

Если сахар подан кусковой, то его перекладывают в свою чашку щипчиками, а сахарный песок — ложкой.

Перемешивать чай с сахаром следует бесшумно. После этого пробуете чай ложкой, а затем, положив ложку на блюдце и повернув чашку ручкой вправо, правой рукой берете чашку за ручку, подносите к губам и пьете чай небольшими глотками.

Лимон к чаю подают нарезанным кружками в стеклянном или фарфоровом лотке или на блюдце. Рядом с лимоном кладут вилочку для перекладывания.

Не рекомендуется доедать оставшийся после чая лимон, а корочку снова перекладывать в чашку или на блюдце.

Если к чаю подано варенье, то левой рукой берут розетку из стопки, лежащей рядом с вазой с вареньем, и подносят ее к вазе с вареньем. Правой рукой берут десертную ложку (она лежит или на вазе с вареньем или на тарелочке рядом с вазой) и осторожно перекладывают в розетку варенье. Положив ложку на место, розетку с вареньем ставят справа рядом с чашкой (на уровне блюдца) и пьют чай.

Если в варенье, например вишневом, попадаются косточки, то их при помощи чайной ложки выкладывают на край чайного блюдца.

Не рекомендуется в обществе класть варенье в чай; это можно позволить себе в домашних условиях.

Иногда к чаю подают ликер. Его пьют из маленьких (коньячных) рюмочек небольшими глотками, не торопясь, чередуя с чаем.

Когда к чаю гостям предлагают сладкий пирог или торт, то перед каждым ставят десертную, а если ее нет — пирожковую или закусочную тарелку, кладут десертный нож и вилку. К бисквитному торту подают только десертную ложку.

При этом десертную тарелку ставят рядом с чашкой чая с блюдцем, справа от нее, но так, чтобы дальний от сидящего край тарелки и дальний край блюдца были на одном уровне. Едят пирог при помощи ножа и вилки, причем нож кладут лезвием на борт тарелки.

Для любителей можно приготовить чай с молоком или сливками. В этом случае чашку заполняют на 2/3 или 3/4 объема чаем, а в него вливают молоко или сливки. Кроме того, к чаю подают горячие молоко или сливки в молочниках или сливочниках.

Кофе можно приготовить по-разному:

кофе черный — заваренный и процеженный кофе;

кофе с горячим молоком (сливками);

кофе по-венски — сладкий черный кофе, сверху на который кладут взбитые сливки с сахарной пудрой;

кофе по-варшавски готовят на топленом молоке с добавлением сахара, а подают в чайных чашках с блюдцами и чайной ложкой и пьют так же, как и чай;

кофе по-восточному — это двойная и даже четверная норма кофе, измельченного до состояния пыли, с добавлением для смягчения вкуса небольшого кусочка сахара. Готовят кофе по-восточному в турочке и подают в ней же. Турочку с готовым кофе ставят на пирожковую тарелку, рядом с турочкой на тарелку кладут чайную ложку и свернутую бумажную салфетку. Из турочки кофе переливают в маленькую 100-граммовую кофейную чашку. Правда, есть одна тонкость. Вначале нужно переложить в чашку кофейную пенку; берут ее чайной ложкой у самой стенки турки, как бы "подрезав" ее. И только после этого кофе в турочке перемешивают и переливают вместе с гущей в чашку.

Заметим, что перелить кофе из турочки в чашку должна по этикету хозяйка, а не сам гость.

И еще одно пожелание. К кофе по-восточному отдельно в стопке принято подавать охлажденную и подкисленную лимоном воду. Дело в том, что кофе по-восточному подают с гущей и частички ее неизбежно оседают на эмали зубов. Так вот после того, как кофе будет выпит, достаточно всего лишь двух — четырех глотков подкисленной воды, и зубы по-прежнему чисты;

кофе-гляссе — это черный сладкий кофе, охлажденный до 8—10^{0}С, в который кладут шарик мороженого. Подают такой кофе в коническом стакане с утолщенным дном на пирожковой тарелке. В особо торжественных случаях под стакан с кофе можно положить резную салфетку, как это принято по этикету. Сбоку кладут десертную или чайную ложку и 1—2 соломинки. Пока мороженое не растаяло, его периодически помешивают ложкой и понемногу едят. Затем ложку кладут на тарелку, а кофе отпивают небольшими глотками через соломинку.

Какао и шоколад подают горячими и сладкими в чайных чашках на блюдцах с чайной ложкой. Вначале их пьют с ложки, а затем так же, как и чай, отпивают из чашки небольшими глотками.

Холодные напитки. К холодным напиткам относятся безалкогольные и алкогольные.

Редкий обед обходится без разных безалкогольных напитков. В самом деле, большинство людей, употребляя пищу, запивают ее различными напитками. Это натуральная простая и газированная воды, столовые минеральные воды, квасы, морсы, фруктово-ягодные газированные напитки, фруктово-ягодные соки и многие другие.

Как видим, напитки представлены на все вкусы. Но, подавая напитки на стол, нужно ориентироваться не на вкус гостей, что тоже,

конечно, немаловажно, а на сочетаемость их с теми кушаньями, которые предполагается подать к столу. Если соки, например, по вкусу будут подходить к тем или иным кушаньям, то они вполне заменят злополучные винно-водочные изделия. Итак, к закускам можно рекомендовать светлый виноградный сок, лимонный, который особенно подходит к рыбным блюдам, морковный, березовый и др.; к рыбным горячим блюдам — клюквенный морс, лимонный, кизиловый и алычовый соки; к мясным горячим блюдам — томатный, красный виноградный, гранатовый, яблочный, черносмородиновый, сливовый и другие соки, хлебный квас; к десерту (сладким блюдам) — десертные газированные фруктово-ягодные напитки, сладкие фруктово-ягодные соки.

Не рекомендуется, не успев сесть за стол, сразу же залпом опустошить бокал с напитком. Если действительно вас обуревает жажда, лучше утолить ее до приглашения за стол, попросив у хозяев попить.

Почти все эти напитки пьют небольшими глотками из фужеров, квас и морс — из кружек или рюмок и бокалов, а соки — из конических стопок. И что очень важно: кружки берут за ручки, фужеры и рюмки — за "талии", а стопки — за "бока".

Перед тем как запить еду каким-либо напитком, непременно следует вытереть губы салфеткой, чтобы не оставлять на краях посуды неприятных следов.

Открыв бутылку с минеральной водой либо с прохладительными напитками, следует протереть горлышко бутылки и только после этого разлить напиток по бокалам.

Поднимая горлышко бутылки от бокала, нужно сделать вращательное движение "к себе", — тогда капля жидкости не упадет на скатерть.

Не рекомендуется пить из стакана, сильно запрокинув голову.

И еще один маленький совет: не держите стакан, отставив в сторону мизинец.

Коктейли, получившие в последнее время очень большое распространение, подают в специальных бокалах или стаканах конусной или цилиндрической формы. Пьют их обычно через соломинку. Непременное условие — коктейли перед подачей необходимо хорошо охладить. Вот почему даже стаканы перед подачей желательно держать в холодильнике.

По традиции к праздничному столу принято подавать различные алкогольные напитки. Причем к разным блюдам по вкусовому сочетанию рекомендуются разные напитки. Например: к закускам подают водку, горькие настойки; к первым блюдам (супам) — мадеру, портвейн; к рыбным горячим блюдам — белые натуральные вина; к мясным блюдам — натуральные красные вина; к десертным сладким блюдам — шампанское или десертные вина; к чаю — ликер, к кофе —

коньяк. Для каждого напитка требуется рюмка или бокал соответствующей емкости, причем чем крепче напиток, тем меньше рюмка. Сервируя стол, все рюмки ставят в той последовательности, в какой предполагается подавать блюда, т.е. в первом ряду от сидящего справа налево ставят водочную, мадерную и фужер для минеральной и фруктовой воды, а во вторую — рейнвейную, лафитную и бокал для шампанского.

И еще одна тонкость, о которой следует помнить, готовя вина к праздничному столу. Для более полного и яркого выявления вкуса и букета вин огромное значение имеет температура их подачи. Так, белые столовые и полусладкие вина рекомендуется подавать слегка охлажденными: зимой-до температуры 12—14°С, летом — до 8—10°С.

Красные сухие столовые вина, напротив, подогревают: зимой до 20°С, а летом — до 18°С. Херес и мадеру также рекомендуется подогревать на 4—5°С выше комнатной температуры, а красные вина типа портвейна наиболее хорошо проявляют свои качества при комнатной температуре. То же самое можно сказать и о десертных и ликерных винах.

Шампанское подают обязательно охлажденным, чтобы избежать слишком бурного выделения углекислого газа. Кстати, пить шампанское рекомендуется после того, как выделится углекислый газ.

Все вина пьют небольшими глотками, запивая кушанья. Что касается водки, то ею невозможно запить еду или утолить жажду. Чтобы ослабить обжигающий горький вкус водки, ее необходимо закусывать — обычно закусками. Не случайно поэтому ее пьют в начале застолья, для возбуждения аппетита и снятия некоторого напряжения и понемногу — не более 1—2 рюмок.

Пожалуй, каждому из нас приходилось бывать на банкетах, где перед каждым участником выставлено не менее 5—6 рюмок, не считая ликерных и коньячных, которые ставят перед гостями непосредственно перед подачей чая или кофе. А теперь подсчитаем: если каждое кушанье запить хотя бы одной рюмкой, то получится, что вы выпили целую пол-литровую бутылку. Разумеется, это много и даже очень: и по объему и по содержанию алкоголя. Поэтому, сев за стол, посмотрите, сколько и каких рюмок стоит перед вами, решите для себя, какое вино вы будете пить, а от какого воздержитесь. Скажем, вы не пьете водку (или любой другой напиток), а вам настоятельно предлагают ее налить. Не советуем загораживать рюмку рукой или отставлять ее и безуспешно объяснять при этом, почему вы отказываетесь. Скажите только: "Спасибо, я не хочу". И если вам все-таки нальют водку, не обращайте на нее внимания, пока ее не уберут со стола.

Впрочем, чаще всего перед каждым участником застолья ставят 3 рюмки: к примеру, рюмку для белого натурального вина, для крас-

ного вина и фужер для воды, или, скажем, водочную рюмку, рюмку для красного натурального вина и фужер для воды, или, наконец, водочную рюмку, бокал для шампанского и фужер.

Сколько же можно выпить алкогольных напитков за праздничным столом? Этот вопрос не для всех, а главным образом для тех, кто не знает своих возможностей, не чувствует для себя меры выпитого и предпочитает поступать "как все". Это ошибочно, конечно, и пагубно и для личного авторитета, и для здоровья, а кроме того, неприятно для сотрапезников. не секрет, что неумение контролировать себя чревато подчас весьма прискорбными последствиями.

Пить необходимо умеренно и не стремиться выпивать каждую рюмку до дна. Советуем ориентироваться на хозяев стола: воспитанные люди, памятуя о своей ответственности за себя и за гостей, пьют всегда умеренно.

Есть люди, которые вовсе не пьют спиртного. По этикету не следует настаивать на том, чтобы они непременно выпили, придумывая такие, например, провокационные тосты, как "За здоровье отцов", "За здоровье матерей", "За здоровье детей". Вряд ли кто, имея больного отца или престарелую мать, откажется выпить за их здоровье, даже если ему самому это совершенно противопоказано. А в результате — дурное самочувствие, отравленное настроение.

По этикету непьющий человек может после провозглашения очередного тоста поднять свою рюмку и снова поставить ее на место. При этом можно пригубить рюмку, выразив таким образом свое уважение к сотрапезникам.

Наполнять рюмку доверху не следует, так как, поднимая ее и поднося ко рту, можно расплескать вино. Причем на этот счет существуют определенные правила. Так, рюмку водочную и мадерную не доливают на 0,5 см до края; рюмки рейнвейную и мадерную — на 1,0 см; бокал для шампанского наполняют на 2/3 объема, а фужер — на 1/2—2/3 объема.

Каждый наливает вино себе в рюмку, предварительно, конечно, предложив его даме справа, столько, сколько он может и хочет выпить.

С давних времен у нас существует обычай чокаться перед тем, как выпить. Считается, что в чоканье участвуют все основные органы чувств — зрение, обоняние, вкус, осязание и слух. Чокающиеся должны смотреть только друг другу в глаза. Взгляд должен быть коротким и выразительным. При чоканье с женщиной или с пожилым мужчиной более молодой должен держать свой бокал чуть ниже их бокалов, подчеркивая тем самым свое почтение и уважение.

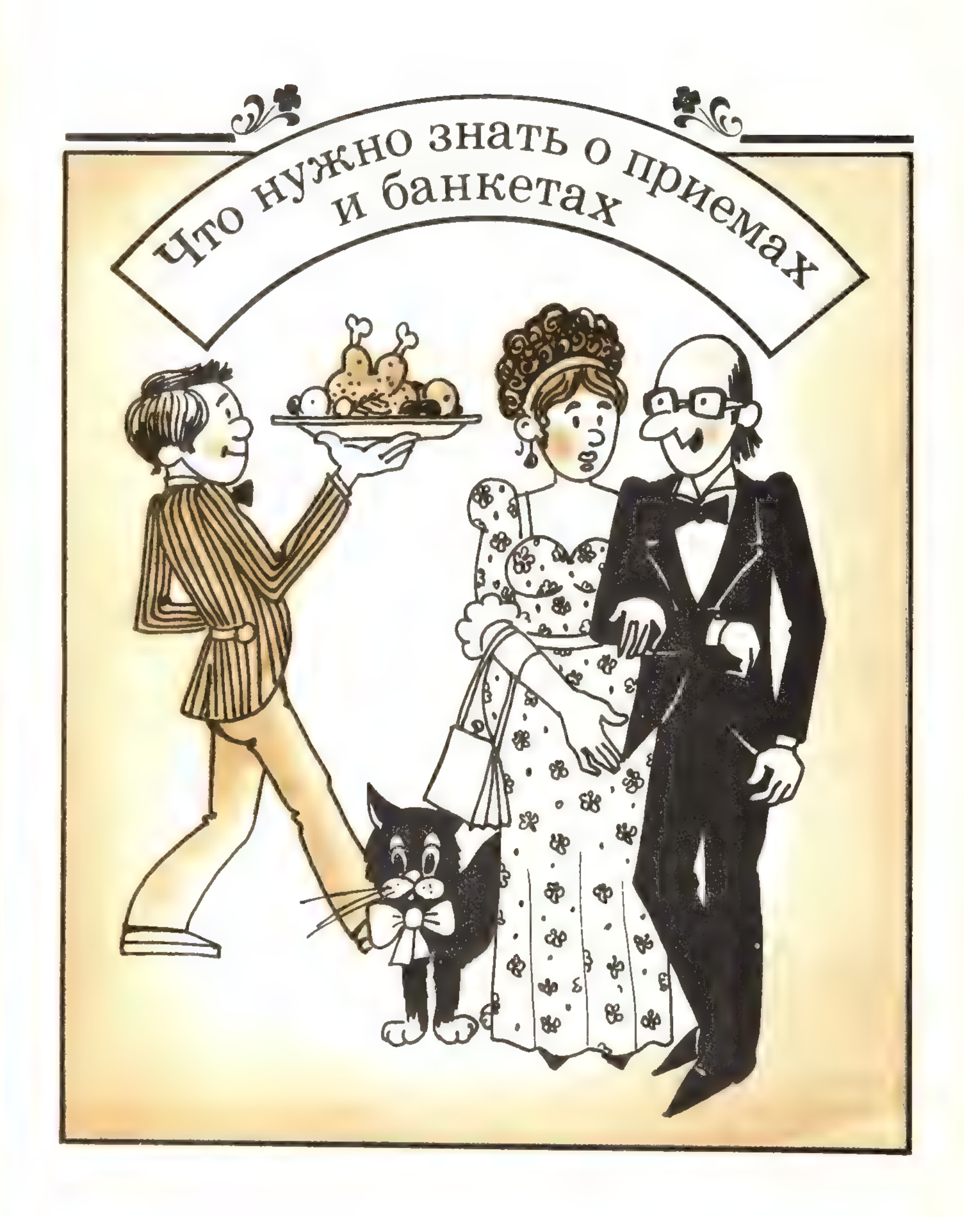
Правда, обычай чокаться, хотя и давний и достаточно красивый, а подчас и значительный, не всегда удобен, особенно в больших компаниях. В самом деле, вряд ли так уж необходимо тянуться через весь

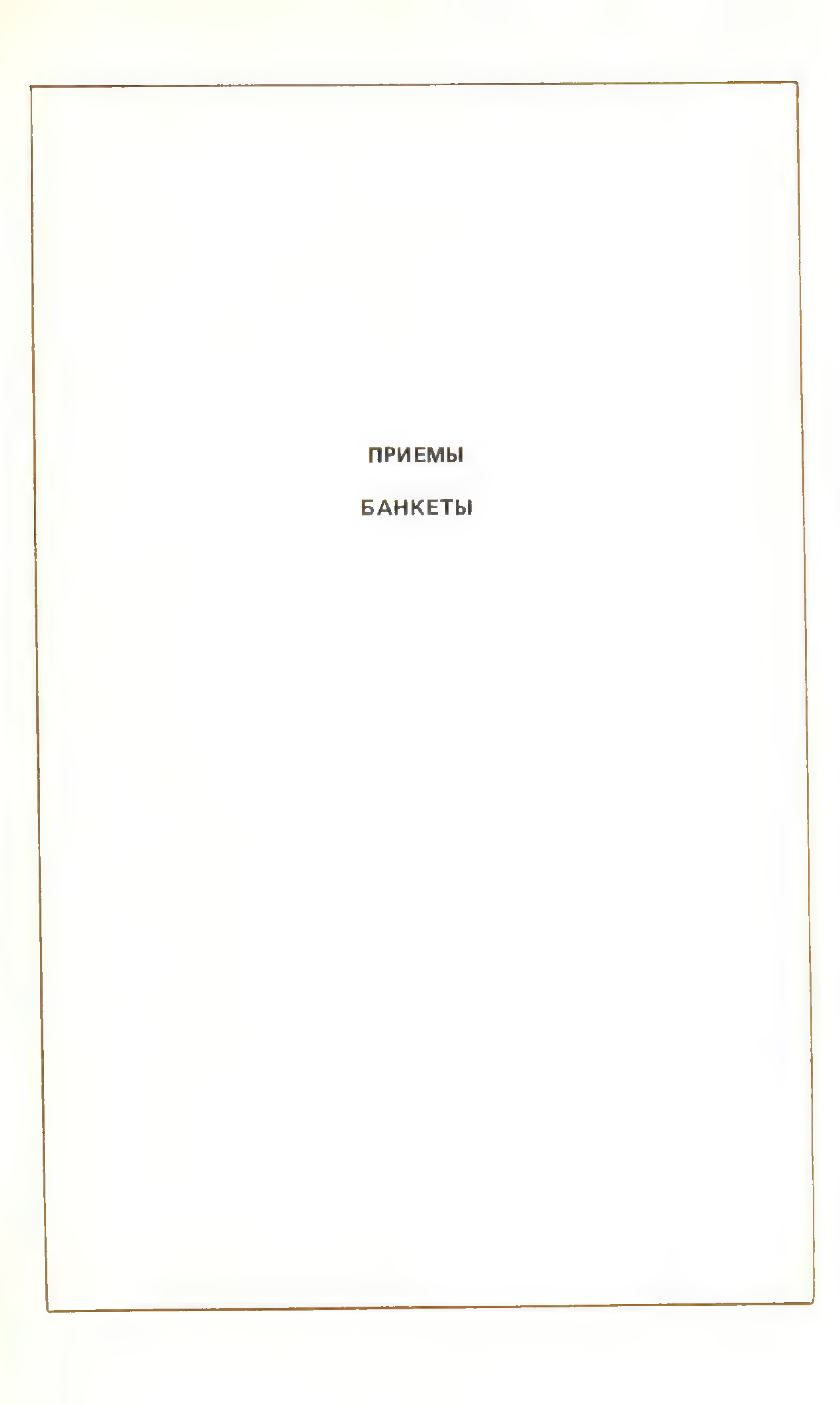
стол или через голову соседа, чтобы чокнуться и выразить уважение одному, но досадить при этом другому.

Вот почему и у нас все чаще следуют традиции, принятой во многих странах мира, т.е. поприветствовать друг друга и выпить за здоровье, не чокаясь. Провозглашают тосты и чокаются только в особо торжественных случаях.

Хозяин, желая поблагодарить присутствующих за добрые слова и пожелания в свой адрес, может предложить в конце застолья тост за здоровье всех присутствующих.

Не правда ли, свод условностей поведения за столом отличается и многообразием и известной церемонностью. Но все они имеют свой смысл. И что особенно важно, все они призваны обеспечить удовольствие от еды, радость от застольного общения, ощущение торжественности ритуала.


Что нужно знать о приемах
и банкетах



ПРИЕМЫ

БАНКЕТЫ

Приемы



Наше время ознаменовано расширением политических, экономических и культурных связей с зарубежными странами, созданием совместных предприятий с иностранными фирмами, что способствует росту общения людей разных стран на всех уровнях. Одной из форм делового общения между людьми являются приемы.

Приемом называют собрание приглашенных лиц (обычно у официальных лиц) у кого-нибудь в честь кого-нибудь или чего-нибудь. Различают приемы деловые и торжественные.

Деловые приемы связаны с приглашением представителей той или иной фирмы. Их организуют для того, чтобы стороны получили консультации по тому или иному вопросу, а также по случаю создания ими совместного предприятия, например, или в честь открытия совместной выставки и т.д. О таких приемах обычно договариваются по телефону или письменно, оговорив точное время и количество приглашенных.

Гостей приглашают либо в специально предназначенное для этих целей помещение (переговорная или приемная), либо в кабинет организатора приема. В этом случае к письменному столу приставляют стол для участников приема. По одну сторону стола рассаживают приглашенных, причем руководителя в центре, а по другую — садятся

организатор приема (напротив руководителя приглашенных) и другие участвующие в переговорах сотрудники.

Во время приема руководителю не следует садиться за свой письменный стол, чтобы не противопоставлять таким образом себя остальным присутствующим.

Представитель принимающей стороны встречает приглашенных у входа в учреждение, указывает, где гардероб, помогает дамам снять пальто и провожает их, причем сам идет впереди, до приемной или до кабинета принимающего.

Организатор приема встречает прибывших у входа, не выходя из помещения, и приветствует каждого из них. При этом руководитель прибывших представляет каждого из прибывших.

Устроитель приема после того, как все присутствующие займут свои места за столом, представляет гостям своих сотрудников (а их обычно столько же, сколько и приглашенных), каждый из которых при этом приветствует гостей наклоном головы.

Затем начинаются переговоры.

На деловых приемах кроме предметов, необходимых для переговоров (писчей бумаги или блокнотов, карандашей или ручек) и выложенных на столе так, чтобы каждому участнику удобно было их взять, предусматривается, как и на торжественных приемах, угощенье.

В качестве угощенья на стол до прихода гостей ставят минеральную и фруктовую воду. Дополнительно выкладывают сигареты и спички. Соответственно на столе должны быть приборы для открывания бутылок и пепельницы. Иногда традиционное угощенье дополняют кофе или чаем, а в некоторых случаях и коньяком. Их подают по сигналу организатора приема.

Как правило, деловые приемы продолжаются не более часа.

Торжественные приемы в зависимости от того, какое событие послужило поводом для их организации, и состава участников, в честь которых организуются торжества, бывают официальными и неофициальными.

Официальными являются приемы, когда присутствующие приглашены на них в связи со служебной необходимостью.

Официальные приемы устраиваются в честь прибытия главы иностранного государства или правительства, дипломатических и других официальных представителей. Поводами для них могут быть также национальные и государственные праздники, юбилейные даты, а также конгрессы, симпозиумы, конференции, открытие и закрытие международных выставок, подписание договоров, торговых соглашений.

Неофициальные приемы организуются по поводу товарищеских встреч, семейных торжеств, свадьбы и других традиционных праздников.

Приемы в честь или с участием официальных иностранных представителей обычно называют дипломатическими. Они позволяют проявить вежливость, внимание, уважение и гостеприимство по отношению к отдельным лицам — главе или членам иностранного правительства, дипломатическим представителям, деятелям науки, культуры и др., а также различным официальным организациям.

В дипломатической практике общения существуют различные приемы. Вот некоторые из них.

Прием "Бокал шампанского" — по случаю национального праздника, отъезда посла, в честь делегации и т.д. На таком приеме гостям подают шампанское, поджаренные орешки, шоколад, а иногда и небольшие пирожные.

На приеме "Бокал вина" гостям подают вино, различные канапе, тарталетки, фрукты.

Прием "Бар-бекю" устраивают на открытом воздухе в летнее время, обычно по воскресеньям. Гостям подают жаренное на вертеле мясо, вина и прохладительные напитки.

Чаще всего дипломатические приемы организуют как приглашения на завтрак, обед, чай или ужин (банкеты).

Наиболее распространенное время для дипломатического завтрака — от 12 до 13 ч. Продолжается он обычно 1—1,5 ч, 45—60 мин из которых гости проводят за столом.

Обед начинается в промежутке от 19 до 21 ч и продолжается 2—2,5 ч, при этом все время гости проводят за столом.

На чай гости приглашаются к 15—16 ч. Продолжается он, как правило, 1,5—2 ч, из которых за столом гости проводят около часа.

Ужин устраивается после 21 ч.

Каждый из этих приемов обычно состоит из двух частей. Первая — это встреча, приветствие и сбор гостей, частные и общие беседы, предварительное ознакомление приглашенных с их местами за банкетным столом, аперитив. Вторая — банкет чаще всего за столом с полным обслуживанием или банкет-фуршет.

Для проведения приемов, банкетов необходимо иметь два смежных зала: один — для приема и сбора гостей, другой — для банкета.

В зале для приема и сбора гостей, называемом аванзалом, ставят несколько кресел, круглый накрытый скатертью столик, на который кладут сигареты (в пачках или сигаретницах), спички, сигары в коробках, ножницы для срезания кончиков сигар, пепельницы, ставят канделябры с зажженными свечами. Помещение обычно украшают свежими цветами в корзинах или высоких вазах.

Для ознакомления гостей с их местами за банкетным столом в аванзале на видном месте ставят уменьшенный макет основного стола, на котором размещают карточки с указанием фамилий, имен и отчеств каждого гостя в порядке, строго соответствующем их местам за бан-



Рис. 14. Подача ординарного аперитива

кетным столом. В центре стола кладут стрелу из пластмассы или другого материала, показывающую направление, в котором расположен стол, и последовательность размещения мест за столом в банкетном зале, начиная от входной двери.

Если банкет проводится одновременно в нескольких залах, в каждом из которых по нескольку столов, рекомендуется другая система предварительного ознакомления гостей с их местами. В аванзале на стенде, расположенном на видном месте, вывешивается список участников приема с указанием фамилии, имени и отчества каждого участника, номера зала или его названия, номеров стола и места. Здесь же на столе каждый из гостей найдет схематичный план расположения банкетных залов, столов в каждом из них и номер своего места.

Перед приглашением гостей в банкетный зал в аванзале им предлагают аперитив.

Аперитив — напиток (напитки), который рекомендуют гостям для утоления жажды и возбуждения аппетита. В качестве аперитивов предлагаются безалкогольные напитки, соки и винно-водочные изделия. Из безалкогольных напитков подают минеральные столовые воды — Нарзан, Московскую, Джерму и др., а также газированную воду и другие газированные напитки, причем несладкие, поскольку сахар снижает аппетит, и обычную охлажденную воду со льдом.

Лучшими соками для аперитива служат: лимонный, грейпфрутовый, гранатный, томатный, виноградный (из несладких сортов винограда) и др.

Из винно-водочных напитков в качестве аперитива используют такие, как вермут (считается, кстати, лучшим напитком для аперитива), шампанское (сухое или полусухое), натуральные вина (белое или красное), а также коньяк и водка.

Различают три вида аперитивов: ординарные, комбинированные и смешанные. Ординарным называется аперитив, состоящий из одного напитка, когда подают, например, только вермут или, скажем, шампанское (рис. 14).

Комбинированный аперитив — это несколько напитков, разлитых в рюмки, бокалы, стопки, например минеральная вода в фужерах, сок в стопках, вино, или коньяк, или водка, в соответствующих рюмках (рис. 15).

Смешанные аперитивы — это специально приготовленные смеси различных напитков, например несладкие коктейли.

Аперитивы подают гостям на небольших подносах, покрытых салфетками.

Часто к аперитивам в качестве закусок подают нарезанные ломтиками лимоны, маслины, миндаль и другие орешки.

Надо сказать, что нередко приемы и заканчиваются подачей коктейлей или других аперитивов, а затем гостям предлагают кофе. Однако, как правило, торжественные приемы заканчиваются банкетом, для чего всех гостей устроитель приема либо по его сигналу метрдотель, если банкет устраивается в ресторане, приглашает в банкетный зал.

Время пребывания в приемном зале (аванзале) многие используют для знакомства с деловыми людьми и завязывания с ними деловых отношений.

Что должен знать и уметь каждый приглашенный на торжественный прием?

Первое. Не только не опаздывать на прием, а, напротив, являться за 5—10 мин, а на большой прием — за 10—15 мин до назначенного часа.

Второе. При входе в приемный зал (аванзал) поприветствовать принимающего гостей наклоном головы, а при протягивании им руки и рукопожатием.

Третье. Не следует надолго задерживаться возле принимающего гостей и занимать его вопросами и каким-либо разговором, так как это отвлечет его от других приглашенных.

Четвертое. Отойдя от принимающего, поприветствовать всех ранее пришедших гостей наклоном головы.

Пятое. Увидев в зале знакомого, подойти к нему и пожать ему руку. Если вы уже поприветствовали остальных гостей, то можете завязать с этим человеком легкую беседу.

Шестое. В удобный момент подойти к макету банкетного стола или к списку участников с планом расстановки столов и нумерацией мест и запомнить номер стола и номер своего места, уточнив по макету, с какой стороны стола находится ваше место и далеко ли оно от конца стола. Необходимо также запомнить, кто будет сидеть за столом справа от вас, его имя и отчество.

Седьмое. Если справа от вас будет сидеть незнакомая женщина, нужно попросить того или иного знакомого, знающего эту даму, представить ей вас.

Рис. 15. Подача комбинированного аперитива



Если же вашим соседом окажется мужчина, то допускается познакомиться с ним без посредников.

Восьмое. Аперитив на таких приемах разносят официанты. Как только официант подойдет к вам, вы, узнав у дамы, что она желает выпить, подаете ей соответствующий аперитив, а затем выбираете напиток для себя. Опорожненную посуду нужно поставить на специальный поднос для использованной посуды, который находится на отдельном столике или на столике с сигаретами. При этом можно предложить даме, своей собеседнице, канапе или орешки, которые, как правило, подают с аперитивом.

Девятое. После приглашения к столу вы предлагаете даме правую руку и направляетесь с нею в банкетный зал за устроителем банкета и главным гостем.

Подойдя к столу, обратите внимание на небольшие карточки, известные также как кувертные, с указанием фамилий и инициалов, а иногда — и должностей, которые помогут вам сориентироваться.

Банкеты



Банкет — торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо, чего-либо. В зависимости от формы обслуживания различают следующие виды банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием; банкет за столом с частичным обслуживанием; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай; комбинированный банкет.

У каждого из названных банкетов свои особенности. Вот они.

Банкет за столом с полным обслуживанием. Его устраивают обычно по поводу визитов официальных должностных лиц, иностранных представителей и делегаций в период проведения международных симпозиумов, конференций, выставок, а также по случаю больших праздников.

Характерные особенности банкета с полным обслуживанием таковы.

1. Каждому гостю помимо тарелок, столовых приборов, хрусталя для напитков, салфетки, специй и цветов, а иногда хлеба, разложенного на пирожковой тарелке, предлагается визитная карточка с указанием фамилии, имени и отчества каждого участника банкета



Рис. 16. Фрагмент сервировки стола на банкете с полным обслуживанием

и красиво оформленный бланк меню банкета. Визитную карточку каждого гостя кладут перед фужером, или слева от него, или на самом фужере, а меню — слева за пирожковой тарелкой (рис. 16).

2. Закуски и блюда, а также напитки на банкетном столе заранее не выставляются.

3. Напитки, закуски и блюда подают официанты в строгой последовательности. При этом гостей обносят по очереди в соответствии с этикетом. Официант подходит с блюдом к каждому гостю и перекладывает порции к нему в тарелку, а если блюдо персональное — горячая закуска, суп и сладкие блюда в креманках (вазочках), то его ставят перед гостем.

4. Все напитки разливают и доливают также официанты в строгом соответствии каждого из них подаваемому блюду.

5. Во время обслуживания официанты заменяют и убирают использованные посуду и приборы (в том числе и рюмки).

6. Меню на таких банкетах не бывает обширным: как правило, предлагаются четыре наименования холодных блюд, одна горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, одно десертное.

Таким образом, участники банкета за столом практически полностью освобождаются от самообслуживания.

Что должен знать и уметь участник банкета за столом с полным обслуживанием?

Найти свое место за столом, сверившись с визитной карточкой.

Помочь сесть даме, а затем сесть к столу самому.

Предложить даме карточку меню и самому также ознакомиться с перечнем предлагаемых блюд и решить, какие блюда вам подойдут, а от каких вы откажетесь.

Необходимо помнить, что при подаче холодных закусок, вторых горячих блюд и некоторых десертных блюд (например, пломбира) официант подходит к вам с левой стороны, а при подаче горячих закусок, супа и десерта в креманках или вазочках — справа. При этом не следует помогать официанту, отклоняясь в первом случае вправо, а во втором — влево.

Каждый участник банкета должен строго соблюдать этикет.

В конце застолья, которое продолжается 1,5—2 ч, вслед за организатором банкета гости встают, мужчины при этом помогают каждой даме, сидящей от них справа, выйти из-за стола.

Банкет за столом с частичным обслуживанием. В большинстве случаев при проведении товарищеских встреч, семейных торжеств, юбилеев, свадеб предпочтение отдают банкету за столом с частичным обслуживанием.

Как это явствует из названия, обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично — официантами.

Сами себя гости обслуживают главным образом во время приема холодных закусок и блюд и разливания напитков. Супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда каждому гостю подают официанты.

Первая часть банкета, а именно прием и сбор гостей, их знакомство друг с другом и подача аперитива, проходит в приемном зале (аванзале) так же, как и на приеме с банкетом с полным обслуживанием. Правда, здесь может не быть планов с указанием мест. Гости рассаживаются, как правило, произвольно, правда, для почетных гостей, юбиляра и устроителя банкета предусматриваются места в центре стола.

Меню на таком банкете обычно более обширно и разнообразно, чем меню на банкете с полным обслуживанием: главным образом здесь предлагается больше закусок (8—10 наименований). После сбора гостей, аперитива и приглашения к столу вслед за хозяином (организатором банкета), почетным гостем, юбиляром все участники банкета входят в банкетный зал, где стоит стол, покрытый белоснежной (иногда цветной) скатертью, красиво сервированный, с расставленными на нем блюдами с холодными закусками и всевозможными напитками и фруктами. На каждую пирожковую тарелку уже положен хлеб.

Участники банкета рассаживаются по этикету за столом, разливают напитки, берут закуску (здесь им могут помочь официанты), выслушивают вступительный тост, который произносит организатор банкета (хозяин), и приступают к трапезе.

Что должен знать и уметь участник банкета? Каждый участник банкета, который обычно продолжается 2–2,5 ч, должен знать, как посадить даму к столу, как правильно сидеть за столом, как пользоваться салфеткой, в какой последовательности есть холодные блюда и закуски, как пользоваться приборами, как перекладывать кушанья в тарелку даме, сидящей справа, и себе, как есть хлеб и различные кушанья. И что особенно важно — знать, как вести себя во время произнесения тостов и бесед, помнить, о чем не рекомендуется говорить в обществе, и т. д.

Банкет-фуршет. Слово "фуршет" французского происхождения и означает в переводе на русский язык "на вилку". Дело в том, что на таком банкете основным прибором сервировки стола является вилка. Нет вокруг стола и стульев.

Организуют такой банкет обычно в тех случаях, когда в сравнительно ограниченное время (1–1,5 ч) необходимо обслужить большое количество гостей и рассадить их всех за стол не представляется возможным.

Банкет-фуршет может быть организован на официальных и неофициальных приемах: по случаю юбилея и в честь кого-либо, по поводу семейного торжества и т. д.

Этот банкет — один из самых демократичных. Участники банкета свободно выбирают место в зале, по собственному желанию выбирают себе блюда и напитки и, отойдя от закусочного стола, пьют и едят стоя, пользуясь только вилкой. Каждый участник может уйти с банкета в любое удобное для него время.

Итак, банкет-фуршет — это, условно говоря, банкет стоя. Правда, в некоторых случаях в зале расставляют несколько стульев или кресел для пожилых участников банкета.

В меню банкета-фуршет предусматриваются 12–16 наименований холодных закусок и блюд, 1–3 наименования горячих закусок, сладкое блюдо (десерт) и кофе (или чай).

Холодные закуски, нарезанные небольшими кусочками, и блюда расставляют на банкетном (фуршетном) столе. Причем к каждой закуске кладут приборы общего пользования для перекладывания кушаний в тарелки гостей.

В середине стола обычно расставляют напитки и посуду для них. По краю стола через каждые 1,5–2 м выставляются закусочные тарелки со стопками и вилки с ножами.

Горячие закуски, десерт и шампанское к нему, а также кофе с коньяком разносят официанты на подносах; последовательно предлагая их каждому гостю.

На каждом подносе с горячими закусками выставлены также тарелки и приборы, как правило шпажки (рис. 17).

Участники банкета-фуршет вначале собираются в аванзале, а затем их приглашают к столу. Банкетный стол в этих случаях покрывает-

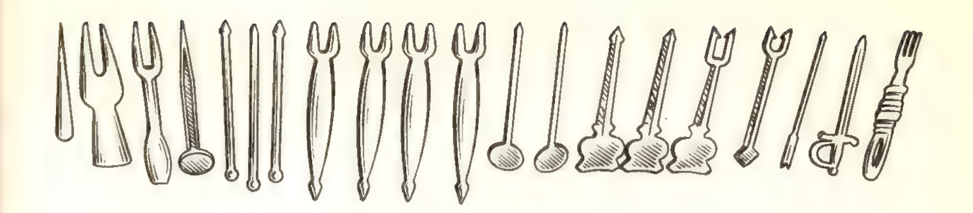


Рис. 17. Пластмассовые шпажки

ся скатертью, концы которой свисают почти до пола. Причем стол выше обыкновенного обеденного на 10—20 см. В середине стола расставлены напитки, фрукты, цветы и посуда для напитков, рядом — различные холодные блюда и закуски, по краям вдоль стола — стопки тарелок, закусочные вилки, ножи, хлеб и специи. А вот стульев и кресел к столу не подставляют. По углам зала на круглых столиках, покрытых скатертями, выставляют вазы с цветами, кладут сигареты, спички и ставят подносы, покрытые салфетками, для использованных посуды и приборов.

Что должен знать и уметь каждый участник банкета-фуршет?

Подойдя к столу со стопкой закусочных тарелок, взять верхнюю, затем взять закусочную вилку и положить на свою тарелку, придерживая ее большим пальцем левой руки. После этого по желанию можно положить на край тарелки 1—2 кусочка хлеба. Затем нужно продвинуться вправо или влево вдоль стола, освободив таким образом место у стопки тарелок другому гостю, и выбрать закуску.

Перекладывать закуску к себе в тарелку нужно прибором, который находится на блюде с данной закуской, не забыв положить его на место, т.е. на общее блюдо. Не рекомендуется набирать в свою тарелку сразу много и разных закусок. Лучше начать с рыбных и овощных, а затем, положив тарелку, вилку и рюмку на поднос для использованной посуды, взять чистую тарелку и положить на нее понравившиеся мясные закуски и овощи.

Очень часто, особенно в тех случаях, когда приглашено много гостей и к фуршетному столу трудно подойти, официанты дополнительно разносят закуски, вилки, тарелки и хлеб и предлагают их гостям (рис. 18).

Горячие закуски официанты на подносах вносят в зал примерно через 30 мин после начала банкета. Подойдя к официанту или подождав, когда он подойдет сам, нужно взять с подноса тарелку в левую руку, а правой взять шпажку из стаканчика, стоящего на подносе, проткнуть ее острым концом кусочек горячей закуски и переложить к себе в тарелку вместе со шпажкой, затем взять кусочек хлеба. При этом каждый новый кусочек нужно брать новой шпажкой. Наполнив тарелку, нужно отойти в сторону и начать есть, пользуясь вместо вил-



Рис. 18. Поднос с закуской для подачи гостям на банкете-фуршет

ки шпажкой. Окончив есть, шпажки и тарелку нужно поставить на поднос для использованной посуды.

Часто в качестве закуски подают грибы в кокотницах, на ручки которых надеты бумажные папильотки, чтобы не обжечься. На подносе у официанта кроме кокотниц выложены также чайные или кофейные ложки и хлеб.

В этом случае следует взять левой рукой кокотницу за ручку с папильоткой, а правой — ложку и хлеб. Пустую кокотницу с ложкой также ставят на поднос для использованной посуды.

Десерт (сладкое блюдо) в креманках (вазочках) с чайными ложками официанты обычно вносят в зал примерно через 10—15 мин после подачи горячих закусок, а следом за ним — шампанское, разлитое в бокалы.

После того, как десерт будет съеден и пустая креманка с ложкой будет поставлена на поднос для использованной посуды, можно взять бокал с шампанским и, отойдя в сторону, выпить его небольшими глотками.

После шампанского гостям предлагают кофе, обычно черный, разлитый в кофейные чашки, а следом за ним — коньяк, разлитый в коньячные рюмки.

Взяв с одного подноса левой рукой чашку кофе, с другого подноса правой рукой можно взять рюмку коньяка и, отойдя в сторону, пить их попеременно небольшими глотками.

На этом банкет-фуршет заканчивается.

В некоторых случаях банкет-фуршет организуют так, что на одном фуршетном столе выставляют только холодные закуски и блюда, а на других — все напитки и соответствующую посуду для их употребления.

Банкет-коктейль. Банкет-коктейль организуют обычно для участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других подобных мероприятий. На таком банкете можно принять большое количество гостей в сравнительно небольшом зале.

Характерные особенности банкета-коктейля таковы. Все участники банкета едят и пьют стоя; угощают гостей в зале официанты, разнося на подносах кроме угощения тарелки (стопкой), шпажки (иногда вилки) и хлеб.

Меню банкета-коктейля включает мелкопорционные холодные закуски — бутерброды (канапе) с икрой зернистой осетровых и лососевых рыб, семгой (кетой, балыком), осетриной, ветчиной, колбасой, сыром, тарталетки с паштетом, салатом, valованы и др. Из горячих закусок предлагаются сосиски, люля-кебаб, котлетки, рыба в тесте (орли), кусочки шашлыка и др.; из десерта — пломбир, желе, крем; из горячих напитков — кофе, чай; из холодных напитков — соки в ассортименте, воды (минеральная и фруктовая), коктейли (крепкие, средние и десертные) или шампанское, коньяк и водка.

Все официанты работают попарно — один подносит закуски, другой — соответствующие напитки.

В зале отсутствуют банкетные столы и стулья, по углам ставят небольшие столики, покрытые скатертями, на них — вазы с цветами, а вдоль стен несколько подсобных столиков с подносами для использованной посуды и приборов.

Каждый участник банкета-коктейля должен сам взять с подноса официанта тарелку, положить в нее при помощи шпажек закуску, а с подноса другого официанта взять рюмку, стопку или бокал с напитком.

В банкетном зале иногда устанавливают барную стойку, за которой каждый гость при желании может выпить понравившийся напиток.

Продолжительность банкета-коктейля 1,5—2 ч.

Банкет-чай. Организуют этот банкет обычно женщины на 10—30 персон по поводу дней рождения, именин и других торжественных юбилеев. Проводят его обычно во второй половине дня, в 15—16 ч.

В центре зала устанавливают круглый, овальный или прямоугольный стол, покрытый цветной скатертью, и стулья или кресла.

На стол против каждого стула ставят десертную тарелку, справа от нее кладут десертный нож, слева — десертную вилку. Перед тарел-

кой ставят коньячную или ликерную рюмку, а иногда в особо торжественных случаях и бокал для шампанского. На каждую тарелку кладут красиво свернутую цветную салфетку. На столе к приходу гостей расставлены угощения к чаю, причем в центре стола выставляют главное, так сказать, коронное угощение, каким обычно является сладкий пирог или торт.

К банкетному столу подставляют небольшой столик, где на подносе ставят самовар, заварные чайники, чашки с блюдцами и чайными ложками.

По углам в зале расставляют круглые или квадратные небольшие столы, покрытые цветными скатертями. На них — вазы с цветами, а если разрешается курить — то сигареты и спички, пепельницы. Вдоль стен в зале расставлены диваны и кресла.

Меню банкета-чая отличается от меню других банкетов и включает различные сладости, необходимые к чаю, сахар, варенье (1–3 видов), молоко или сливки, сладкий пирог, торт, пирожное, печенье, хворост, кекс, шоколад, шоколадные конфеты, лимон, фрукты и др. Все угощения ставят на стол в красивых вазах и блюдах и к каждому из них кладут приборы для их перекладывания соответственно в десертную тарелку, чашку или розетку.

Из напитков на таком банкете предлагаются чай (главный напиток), коньяк, ликер в графинах и шампанское в бутылках.

Иногда в меню банкета предусматривают сладкое блюдо (крем, мусс, желе и др.). В этом случае вазочки (креманки) для него заранее ставят на десертную тарелку с десертной ложкой.

Иногда в меню банкета включают закуски (2–3 наименований). В этом случае на банкетный стол вначале выставляют закусочные тарелки и приборы (нож и вилку), а затем использованные тарелки и приборы заменяют десертными тарелками и приборами.

Продолжительность банкета-чая не более 2 ч.

Что должен знать и уметь каждый участник банкета-чая? Вначале рекомендуется попробовать сладкий пирог, особенно если банкет организован в домашних условиях и пирог приготовлен самой хозяйкой.

Если же в меню предусмотрено сладкое блюдо и вазочки (креманки) и ложки уже лежат на десертных тарелках, то следует начать со сладкого блюда, а затем перейти к сладкому пирогу и другим угощениям.

Каждому участнику банкета-чая нужно уметь пользоваться приборами общего пользования для перекладывания различных кушаний, а их немало. Это и щипчики для перекладывания сахара из сахарницы в чашку, и специальная вилка для перекладывания лимона к себе в чашку, и десертная ложка для перекладывания варенья в розетку (стопки розеток обычно стоят рядом с вазой варенья), и лопаточки для перекладывания сладкого пирога или торта к себе в тарелку (рис. 19).

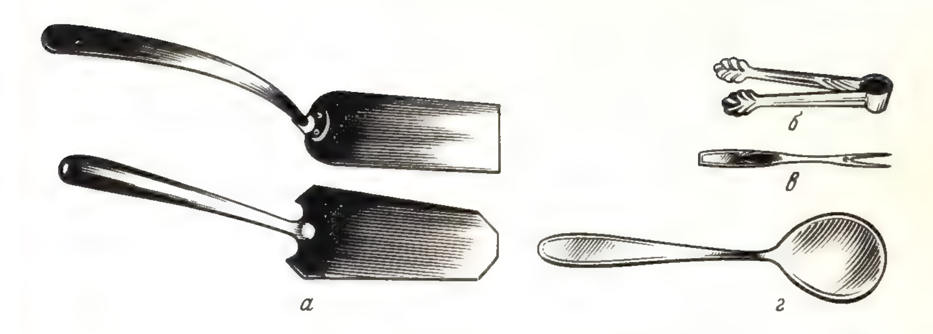


Рис. 19. Приборы для перекладывания кушаний:

а — лопаточки для торта или пирога; *б* — щипчики для сахара; *в* — вилка для лимона; *г* — ложка для варенья

Выпив одну чашку чая, не следует стесняться и попросить еще одну, если официант или сама хозяйка не опередили ваше желание и не предложили вам еще чашечку чая.

Свадебный банкет. Его лучше устраивать в ресторане (кафе, столовой), поскольку это позволит освободиться от многих забот — поисков достаточного помещения для приема большого количества гостей, необходимой мебели, столового белья, столовых посуды и приборов, от закупки необходимых продуктов, приготовления из них различных закусок и блюд, обслуживания гостей и, наконец, от уборки посуды и помещения после банкета.

Заказ на банкет обычно принимает метрдотель ресторана (кафе). При этом он покажет заказчику (чаще всего это отец жениха) залы для приема и сбора гостей, для свадебного банкета и для танцев. Как правило, для танцев предлагают общий зал ресторана, где обычно танцуют все остальные посетители ресторана, или приемный зал, подготовленный после того, как участники свадьбы перейдут в банкетный зал.

Метрдотель может предложить самые различные варианты расположения свадебного стола в банкетном зале и его форму — в виде прямоугольника или в форме букв "Т", "П", "Ш". Кстати, наиболее удобно для свадеб ставить стол в виде буквы "Т" (рис. 20).

Затем метрдотель знакомит заказчика с порядком (ритуалом) проведения свадьбы.

1. Жениха и невесту у входа в зал для приема и сбора гостей встречают отец и мать жениха или невесты или и те, и другие и поздравляют их с законным браком, преподносят подарки, после чего родители отходят в сторону, уступая свое место жениху и невесте.

2. Всех родственников и гостей, приглашенных на свадьбу, встречают жених и невеста, причем невеста стоит справа от жениха.

3. Каждому вошедшему в зал официант, стоящий напротив новобрачных с подносом, на котором выставлены бокалы с шампанским,

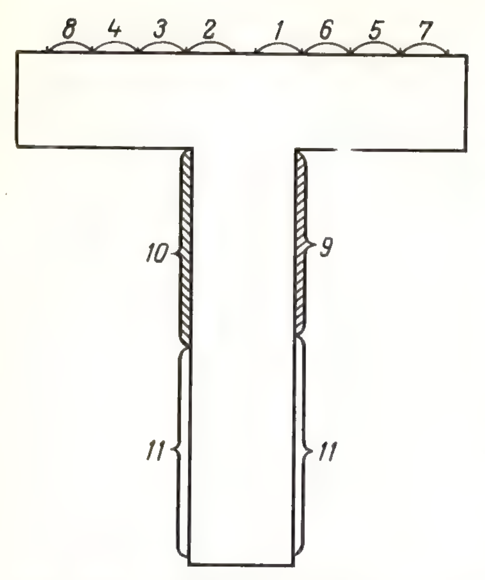


Рис. 20. Примерная схема размещения гостей за свадебным столом:

1 – жених; *2* – невеста; *3* – отец жениха; *4* – мать жениха; *5* – отец невесты; *6* – мать невесты; *7* и *8* – свидетели; *9* – родственники жениха; *10* – родственники невесты; *11* – остальные гости

предлагает шампанское, а жених в это время берет с подноса, находящегося сзади него на маленьком столике, два бокала и передает один невесте, а другой оставляет себе. Итак, новобрачные с бокалами в руках приветствуют вошедших и принимают от них поздравления, чокаются с ними и отпивают немного из своих бокалов.

Поздравив новобрачных, гости, не задерживаясь, проходят в приемный зал, ставят использованные бокалы на стол с подносом для использованной посуды и расходятся по залу, знакомятся друг с другом, беседуют.

4. Подарки, преподнесенные жениху или невесте, они передают матери невесты (или жениха), а та складывает их на специально отведенный для этой цели стол. Цветы передаются официанту, и он ставит их в вазу с водой.

5. Главным распорядителем (хозяином) на свадьбе является отец жениха. Именно он по ходу торжества передает через метрдотеля необходимые распоряжения официантам, приглашает участников свадьбы в банкетный зал к праздничному столу или поручает это метрдотелю.

6. После приглашения к свадебному столу первыми в банкетный зал входят жених и невеста и занимают свои места за столом, за ними следуют родители жениха и невесты, свидетели и остальные приглашенные на свадьбу и также занимают свои места за столом.

7. По ритуалу первым за банкетным столом произносит тост отец жениха, затем он по договоренности передает слово отцу или матери невесты. После этого отец жениха рекомендует гостям кого-то в качестве тамады и называет его фамилию, имя и отчество.

Обсудив с заказчиком свадебный ритуал, метрдотель предлагает заказчику составить меню банкета. Свадебное меню должно быть разнообразным и достаточно обильным, ведь на торжестве обычно собирается много гостей, да и продолжаются банкет и танцы не менее 4—6 ч. Именно поэтому, к слову сказать, в зависимости от продолжи-

тельности банкета рекомендуется сделать один или несколько перерывов на 30—40 мин. Гости в это время танцуют, курят, а официанты тем временем приводят в порядок банкетный стол и, когда гости вновь усядутся, подают горячие блюда. Одновременно с горячим официанты ставят на стол тарелки к фруктам.

Очень важно также не переусердствовать при сервировке свадебного стола. Не следует перегружать стол, выставив на него все закуски, напитки и продукты, включенные в меню, сразу. Часть из них вполне можно оставить, скажем, на подсобном столе и подавать их по мере необходимости.

При составлении меню метрдотель передает заказчику меню ресторана и для организации варианты меню для свадеб, составленные ранее. Он рекомендует включить в меню блюда и изделия, которые выглядят наиболее эффектно и надолго запомнятся участникам торжества. Из холодных блюд может быть предложена рыба заливная или фаршированная целиком, поросенок заливной целиком; из горячих закусок — запеченные в соусе грибы в кокотницах; из десерта — мороженое или пломбир "Сюрприз" (в огне) и другие блюда.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ СВАДЕБНОГО БАНКЕТА

(один из вариантов)

Холодные закуски и блюда

Икра зернистая из осетровых рыб
Икра зернистая из лососевых рыб
Масло сливочное
Кета малосоленая с лимоном
Судак фаршированный целиком
Салат с крабами
Язык отварной с хреном
Ассорти мясное
Ветчина с гарниром
Колбаса копченая (салями)
Студень говяжий формованный
Салат мясной
Помидоры и огурцы свежие
Грибы маринованные

Горячая закуска

Грибы в сметанном соусе (кокот)

Горячие блюда

Осетрина паровая
Индейка жареная

Десерт

Мороженое "Сюрприз"
Фрукты по сезону

Горячие напитки

Чай, кофе

Кондитерские изделия

Пирог с яблоками
Торт
Конфеты

Холодные напитки

Сок апельсиновый, гранатовый, томатный
Вода минеральная и фруктовая
Винно-водочные изделия

На безалкогольных свадьбах вместо шампанского предлагают виноградный искристый (шипучий) напиток, а вместо других винно-водочных напитков только соки, минеральную и фруктовую воды.

После согласования меню метрдотель совместно с заказчиком определяет перерывы в банкете для танцев. Например, первый перерыв можно сделать после холодных закусок, второй — после горячих закусок, а третий — после горячих блюд.

Итак, войдя в банкетный зал, гости видят банкетный стол, покрытый белоснежной скатертью. Вокруг него расставлены стулья. Стол красиво сервирован и заставлен различными холодными закусками, блюдами. Украшают стол фрукты и низкие вазы с цветами.

Непосредственно для невесты и жениха стол сервируется не так, как для гостей, а с особой изысканностью: и тарелки у них более

красивые, и посуда для напитков не стеклянная, а хрустальная и т.д.

Вдоль стен в банкетном зале расставлены диваны, кресла и небольшие столики, покрытые цветными скатертями, а на них — вазы с цветами.

Начинается свадебный банкет с шампанского (если, конечно, свадьба не безалкогольная). Как только все участники свадьбы сядут за стол, отец жениха просит наполнить бокалы шампанским (разливают его обычно официанты) и, стоя с бокалом в руке, произносит свою вступительную речь — поздравление новобрачным и пожелания счастья, уступчивости по отношению друг к другу, умения вместе противостоять невзгодам, ибо жизнь, увы, состоит не только из радостей, но и трудностей. Заканчивает речь отец жениха предложением выпить за здоровье и счастье новобрачных. Затем отец жениха предоставляет слово отцу или матери (по договоренности) невесты, а по окончании его предлагает по обычаю избрать тамаду свадьбы.

Тамада — это распорядитель пира. После краткого вступления он предоставляет слово желающему выступить, регулирует интервалы между выступлениями, объявляет перерывы для танцев. Роль эта и почетная, и ответственная: ведь успех торжества во многом зависит от благожелательности, находчивости, остроумия и деликатности тамады. Не случайно поэтому родители жениха и невесты еще до свадьбы решают, кому доверить бразды правления на свадебном торжестве.

Гостей на свадьбе обслуживают в основном так же, как и на банкете с частичным обслуживанием.

Первыми со свадьбы уезжают вместе с родителями невесты жених и невеста, поблагодарив гостей за оказанное им внимание и добрые пожелания.

Через некоторое время отец жениха благодарит гостей за их участие в свадебном торжестве и желает им всяческого благополучия и счастливого пути. После этого гости разъезжаются, а отец жениха благодарит метрдотеля и официантов за хорошее обслуживание и рассчитывается с метрдотелем.

* * *

В этой небольшой книге мы ознакомили вас с самыми основными правилами застольного этикета. Надеемся, они помогут вам увереннее себя чувствовать и дома, и в гостях, а также пробудят интерес к культуре потребления вообще.

СОДЕРЖАНИЕ

Дунцова К. Г., Станкович Г. П.

Д83 Этикет за столом. – М.: Экономика, 1990. – 78 с. – ISBN 5–282–01293–6

Как правильно сервировать стол, пользоваться ножом и вилкой, красиво есть и пить – на эти и многие другие вопросы, связанные с культурой поведения за столом, вы найдете ответы в этой книге.

Для широкого круга читателей.

Д $\frac{3403000000-258}{011(01)-90}$ **Без объявления** **ББК 87.717.7**

Массово-бытовая

Дунцова Клавдия Григорьевна,
Станкович Георгий Петрович

ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ

ИБ № 4140

Подписано в печать с оригинал-макета 13.09.90. Формат $60 \times 90^1/_{16}$. Бумага мелованная. Гарнитура универс. Офсет. Усл.-печ.л. 5,00/5,50 усл.кр.-отт. Уч.-изд.л. 4,90. Тираж 400000 экз. Зак. 1440. Цена 3 р. 20 к. Изд. № 7260.

Издательство "Экономика" 121864. Москва Г-59, Бережковская наб., 6 при участии НТМЦ "Арина" и кооператива "Титул".

Ордена Трудового Красного Знамени Тверской полиграфический комбинат Государственного комитета СССР по печати. 170024, г. Тверь, пр. Ленина, 5.

3 р. 20 к.

ЭТИКЕТ
за столом

